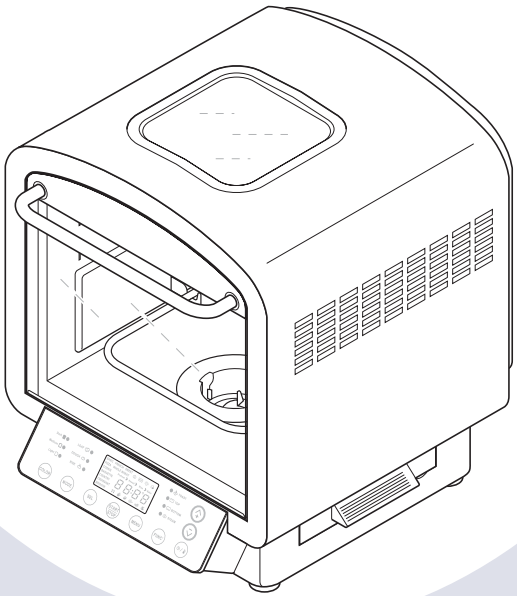
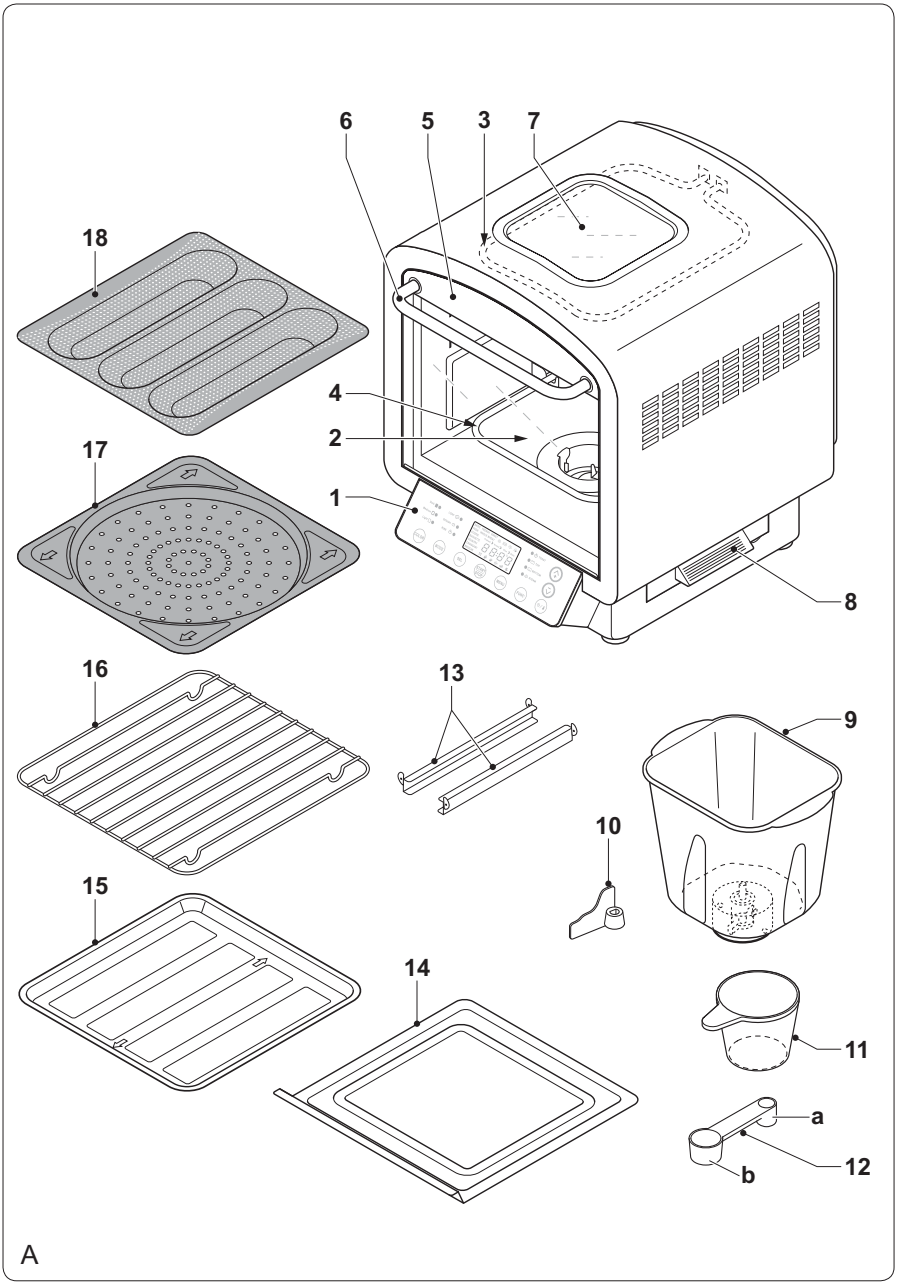
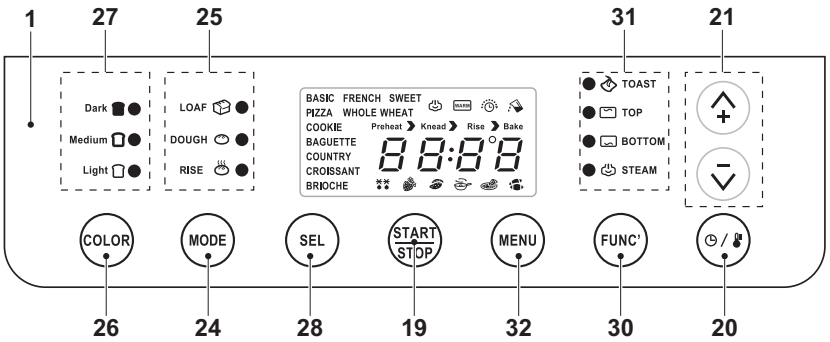
PRINCESS®

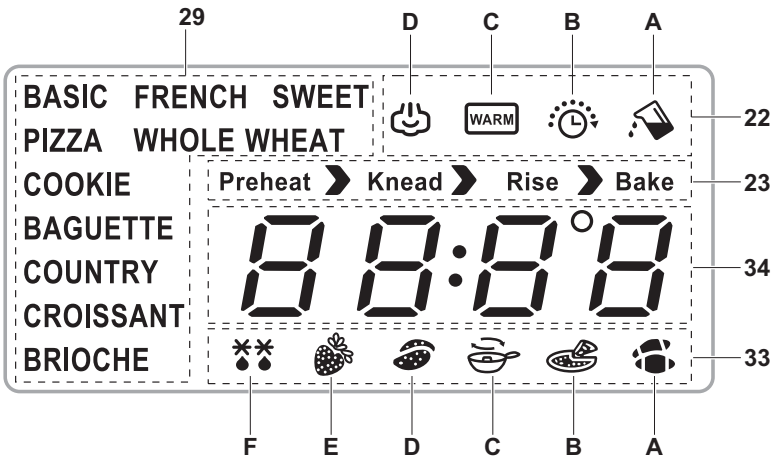
Nederlands	7
English	23
Français	38
Deutsch	55
Español	72
Italiano	88



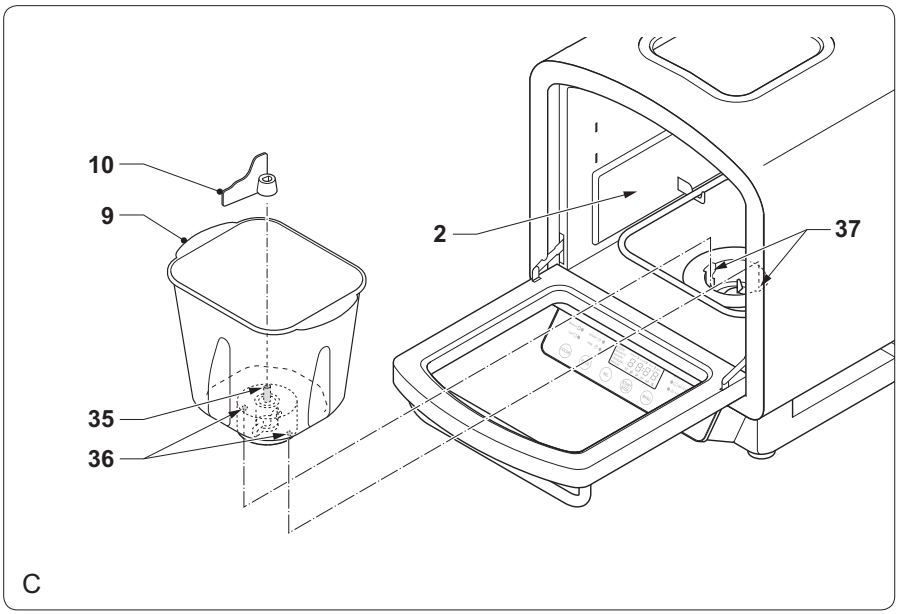
152002 Princess Steam Oven,
Bread Maker & Pizza Oven


6
5
3
7
18
4
2
17
1
8
16
13
9
10
15
14
11
a
12
b
A

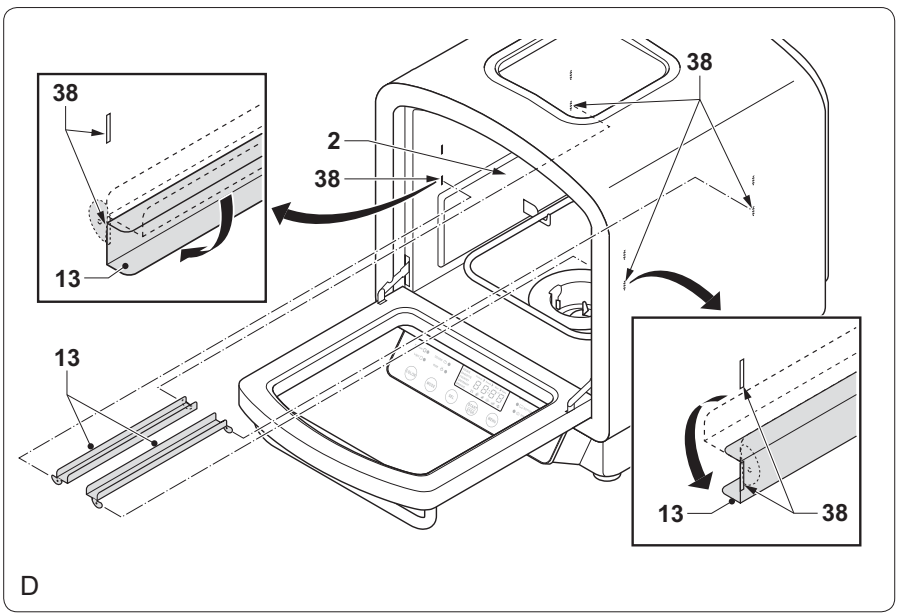

1
27
25
31
21
Dark
Medium
Light
LOAF
DOUGH
RISE
BASIC FRENCH SWEET
PIZZA WHOLE WHEAT
COOKIE
BAGUETTE
COUNTRY
CROISSANT
BRIOCHE
Preheat
Knead
Rise
Bake
TOAST
TOP
BOTTOM
STEAM
COLOR
MODE
SEL
START STOP
MENU
FUNC'
26
24
28
19
32
30
20


29
D
C
B
A
BASIC FRENCH SWEET
PIZZA WHOLE WHEAT
COOKIE
BAGUETTE
COUNTRY
CROISSANT
BRIOCHE
WARM
Preheat
Knead
Rise
Bake
22
23
34
33
F
E
D
C
B
A

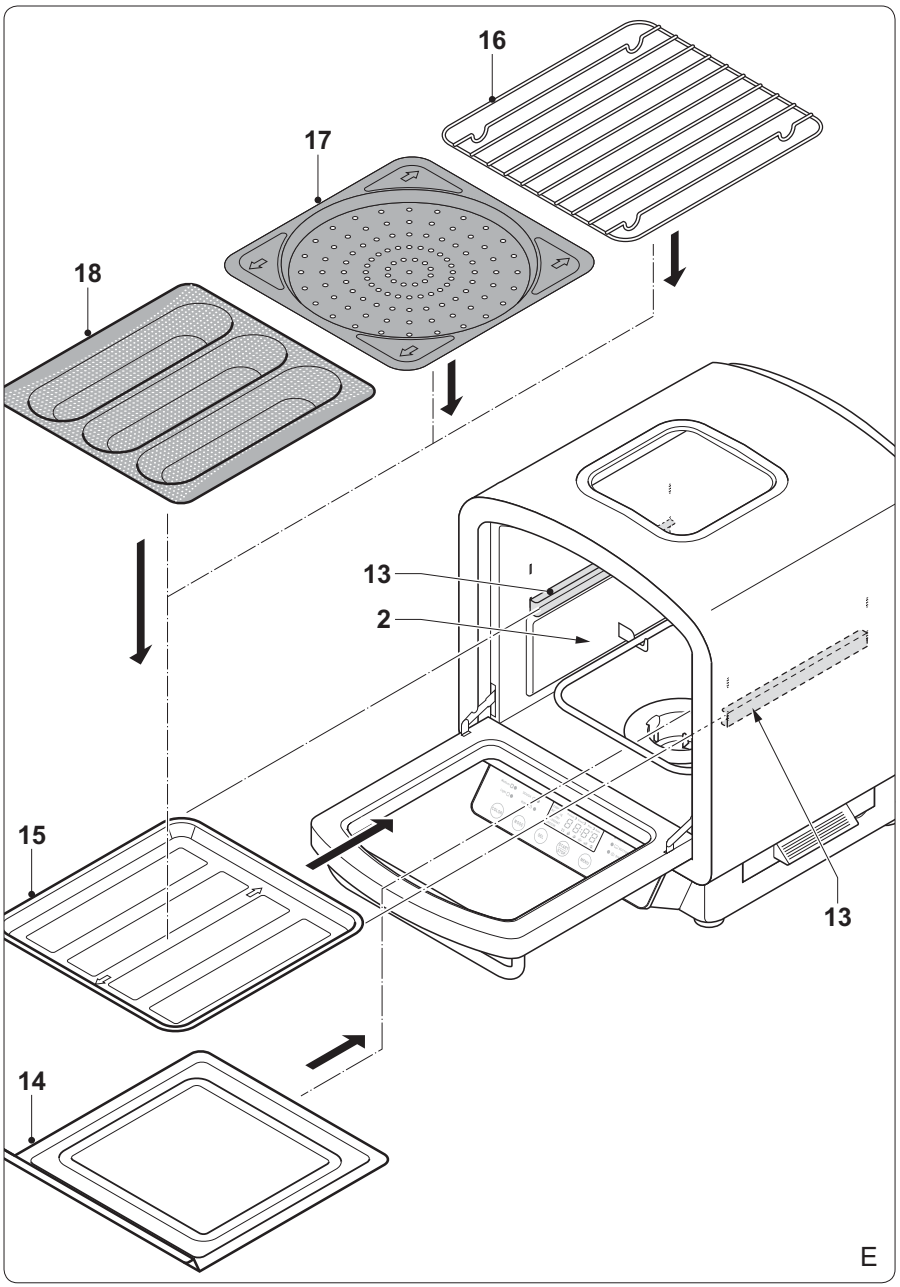
B

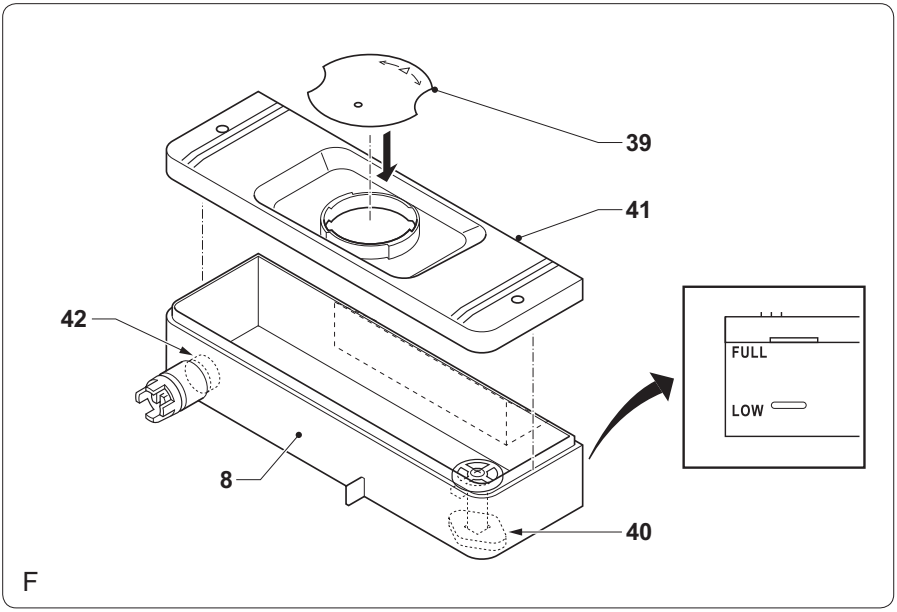


C



D


16
17
18
13
2
15
13
14
E



F

Gefeliciteerd!

U heeft een apparaat van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden. We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit apparaat.

Instructies voor gebruik

De instructies voor gebruik zijn verzameld in de bijbehorende sectie. Zorg ervoor dat u vertrouwd bent met de veiligheidsinstructies wanneer u de instructies voor gebruik raadpleegt.

Veiligheidsinstructies

Waarschuwing!

- Bij het gebruik van netvoedingapparatuur moeten de basisveiligheidsinstructies altijd in acht worden genomen om het risico van brand, elektrische schok en persoonlijk letsel te verkleinen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.

- Lees voor gebruik de volledige gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Het beoogde gebruik is beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Het gebruik van accessoires of het uitvoeren van werkzaamheden met dit apparaat die niet in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven, kunnen leiden tot persoonlijk letsel.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde kennis en ervaring kan gevaar veroorzaken. Personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid moeten uitdrukkelijke instructies geven of toezicht houden op het gebruik van het apparaat.

Gebruik

- Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt.
- Pas op voor hete delen. Het oppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- Bescherm het apparaat altijd tegen water of hoge vochtigheid.
- Gebruik het apparaat niet als u handen nat zijn. Gebruik het apparaat niet als u blootvoets bent.
- Geleid het netsnoer zorgvuldig om ervoor te zorgen dat het niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Trek nooit aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen. Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Verwijder geen onderdeel of accessoire wanneer de netstekker op de netvoeding is aangesloten. Verwijder altijd eerst de netstekker van de netvoeding.
- Indien het netsnoer tijdens gebruik beschadigd raakt, verwijder dan onmiddellijk de netstekker van de netvoeding. Raak het netsnoer niet aan voordat u de netstekker van de netvoeding verwijdert.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontagewerkzaamheden en voor reinigings- en onderhouds-werkzaamheden.

Veiligheid van anderen

- Laat kinderen en personen die niet vertrouwd zijn met deze instructies het apparaat niet gebruiken.
- Laat kinderen of dieren niet in de buurt van de werkruimte komen. Laat kinderen of dieren het apparaat of het netsnoer niet aanraken. Nauw toezicht is noozakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen.

Na gebruik

- Verwijder de netstekker van de netvoeding en laat het apparaat afkoelen voordat u het zonder toezicht achterlaat en voordat u onderdelen van het apparaat verwisselt, reinigt of inspecteert.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is. Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

Inspectie en reparaties

- Controleer het apparaat voor gebruik op beschadigde of defecte onderdelen. Inspecteer het apparaat op kapotte onderdelen, beschadigingen aan schakelaars en andere zaken die de werking nadelig kunnen beïnvloeden.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is.
- Laat beschadigde of defecte onderdelen door een erkend servicecentrum repareren of vervangen. Probeer nooit zelf onderdelen te verwijderen of te vervangen.
- Controleer voor gebruik het netsnoer op slijtage of beschadiging.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.

Veiligheidsinstructies voor broodbakmachines en ovens

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1 mm^2).
- Installeer voor extra bescherming een reststroomvoorziening (RCD) met een nominale bedrijfsstroom die kleiner is dan of gelijk is aan 30 mA.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
- Bedek het apparaat niet.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt. Gebruik ovenhandschoenen indien u het apparaat tijdens of kort na gebruik moet aanraken.
- De verwarmingselementen en de roosters worden zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete verwarmingselementen en de hete roosters niet aan.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.

Beschrijving (fig. A)

Uw 152002 Princess broodbakmachine en oven is ontworpen voor het bakken van voedsel en een groot aantal oventoepassingen. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

1. Bedieningspaneel
2. Kookcompartiment
3. Bovenste verwarmingselement
4. Onderste verwarmingselement
5. Deur
6. Deurhandgreep
7. Kijkvenster
8. Waterreservoir

9. Broodblik
10. Kneedhaak
11. Maatbeker
12a. Maatlepel (1 theelepel)
12b. Maatlepel (1 eetlepel)
13. Steunrail
14. Lekbak
15. Bakplaat
16. Grillrooster
17. Bakplaat (pizza)
18. Bakplaat (baguette)

Eerste gebruik

Voorbereiding

- Reinig het apparaat.
  Zie "Reiniging en onderhoud".
- Reinig de accessoires.
  Zie "Reiniging en onderhoud".

Bedieningspaneel (fig. A & B)

Het apparaat kan worden bediend met het bedieningspaneel (1).

Starten en stoppen van het kookproces (fig. B)

De "START/STOP"-knop (19) moet worden gebruikt voor het starten en stoppen van een specifiek kookproces.

- Indien het kookproces is ingesteld, druk dan op "START/STOP" om het proces te starten.
- Indien het kookproces loopt, druk dan enkele seconden op "START/STOP" om het proces te stoppen.

Aanpassen van de tijd en de temperatuur (fig. B)

Bij een groot aantal oveninstellingen kunnen de tijd-/temperatuurknop (20) en de "+"- en "-"-knoppen (21) worden gebruikt om de tijd en/of de temperatuur aan te passen naar specifieke kookwensen.

- Indien alleen de tijd kan worden ingesteld, gaat u als volgt te werk:
  - Druk op de tijd-/temperatuurknop (20).
  - Druk op de "+"- en "-"-knoppen (21) om de tijd in te stellen.
- Indien alleen de temperatuur kan worden ingesteld, gaat u als volgt te werk:
  - Druk op de tijd-/temperatuurknop (20).
  - Druk op de "+"- en "-"-knoppen (21) om de temperatuur in te stellen.
- Indien de tijd en de temperatuur kunnen worden ingesteld, gaat u als volgt te werk:
  - Druk op de tijd-/temperatuurknop (20).
  - Druk op de "+"- en "-"-knoppen (21) om de temperatuur in te stellen.
  - Druk nogmaals op de tijd-/temperatuur-knop (20).
  - Druk op de "+"- en "-"-knoppen (21) om de tijd in te stellen.

Kookfunctie-indicatoren (fig. B)

De kookfunctie-indicatoren (22) geven de kookfunctie aan.

Instelling	Indicatie
A	De stoomfunctie is actief.
B	De warmtebehoudfunctie is actief.
C	De functie voor een uitgestelde eindtijd is actief.
D	Het waterreservoir moet worden gevuld met water.

Kookprocesindicatoren (fig. B)

De kookprocesindicatoren (23) geven het kookproces aan.

Instelling	Indicatie
PREHEAT	Het apparaat is bezig met voorverwarmen.
KNEAD	Het apparaat is bezig met het kneden van het deeg.
RISE	Het apparaat is bezig met het rijzen van het deeg.
BAKE	Het apparaat is bezig met het bakken van het deeg.

Instellen van de bakmodus (fig. B)

De bakmodus kan worden ingesteld met behulp van de "MODE"-knop (24). De bakmodus kan op de volgende manieren worden ingesteld:

- Selecteer "LOAF" om een heel brood te bakken.
- Selecteer "DOUGH" en "RISE" om het deeg te kneden en te rijzen.

- Selecteer ”DOUGH” om het deeg te kneden.
- Selecteer ”RISE” om het deeg te rijzen.
• Druk 1x op ”MODE” om een heel brood te bakken. De bakmodusindicator (25) geeft ”LOAF” aan.
• Druk 2x op ”MODE” om het deeg te kneden en te rijzen. De bakmodusindicator (25) geeft ”DOUGH” en ”RISE” aan.
• Druk 3x op ”MODE” om het deeg te kneden. De bakmodusindicator (25) geeft ”DOUGH” aan.
• Druk 4x op ”MODE” om het deeg te rijzen. De bakmodusindicator (25) geeft ”RISE” aan.

Let op! Indien de laatst mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op ”MODE” om terug te gaan naar de eerst mogelijke instelling.

Instellen van de bakkleur (fig. B)

De bakkleur kan worden ingesteld met behulp van de ”COLOR”-knop (26). De bakkleur kan op de volgende manieren worden ingesteld:

• Druk 1x op ”COLOR” om een medium bakkleur in te stellen. De bakkleurindicator (27) geeft ”MEDIUM” aan.
• Druk 2x op ”COLOR” om een lichte bakkleur in te stellen. De bakkleurindicator (27) geeft ”LIGHT” aan.
• Druk 3x op ”COLOR” om een donkere bakkleur in te stellen. De bakkleurindicator (27) geeft ”DARK” aan.

Let op! De bakkleur kan uitsluitend met de volgende bakmodi worden ingesteld: ”LOAF”.

Let op! Indien de laatst mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op ”COLOR” om terug te gaan naar de eerst mogelijke instelling.

Instellen van het broodtype (fig. B)

Het broodtype kan worden ingesteld met behulp van de ”SEL”-knop (28). Het broodtype kan op de volgende manieren worden ingesteld:

- Selecteer ”BASIC” om een normaal brood te bakken.
- Selecteer ”FRENCH” om een Frans brood te bakken.
- Selecteer ”SWEET” om een zoet brood te bakken.
- Selecteer ”WHOLE WHEAT” om een volkorenbrood te bakken.
- Selecteer ”PIZZA” om pizza’s te bakken.
- Selecteer ”COOKIE” om koekjes te bakken.
- Selecteer ”BAGUETTE” om baguettes te bakken.
- Selecteer ”COUNTRY” om een landbrood te bakken.
- Selecteer ”CROISSANT” om croissants te bakken.
- Selecteer ”BRIOCHE” om brioches te bakken.

Let op! Het broodtype kan uitsluitend met de volgende bakmodi worden ingesteld:
(a) ”LOAF” / (b) ”DOUGH” & ”RISE”.

Broodtype: ”LOAF”

• Druk 1x op ”SEL” om een normaal brood te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”BASIC” aan.
• Druk 2x op ”SEL” om een Frans brood te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”FRENCH” aan.
• Druk 3x op ”SEL” om een zoet brood te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”SWEET” aan.
• Druk 4x op ”SEL” om een volkorenbrood te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”WHOLE WHEAT” aan.

Broodtype: ”DOUGH” & ”RISE”

• Druk 1x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor normaal brood. De broodtype-indicator (29) geeft ”BASIC” aan.
• Druk 2x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor Frans brood. De broodtype-indicator (29) geeft ”FRENCH” aan.
• Druk 3x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor zoet brood. De broodtype-indicator (29) geeft ”SWEET” aan.
• Druk 4x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor pizza’s. De broodtype-indicator (29) geeft ”PIZZA” aan.
• Druk 5x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor volkorenbrood. De broodtype-indicator (29) geeft ”WHOLE WHEAT” aan.
• Druk 6x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor koekjes. De broodtype-indicator (29) geeft ”COOKIE” aan.

- Druk 7x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor baguettes. De broodtype-indicator (29) geeft ”BAGUETTE” aan.
- Druk 8x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor landbrood. De broodtype-indicator (29) geeft ”COUNTRY” aan.
- Druk 9x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor croissants. De broodtype-indicator (29) geeft ”CROISSANT” aan.
- Druk 10x op ”SEL” om het deeg te kneden en te rijzen voor brioches. De broodtype-indicator (29) geeft ”BRIOCHE” aan.

Let op! Indien de laatst mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op ”SEL” om terug te gaan naar de eerst mogelijke instelling.

Instellen van de ovenfunctie (fig. B)

De ovenfunctie kan worden ingesteld met behulp van de ”FUNC”-knop (30). De ovenfunctie kan op de volgende manieren worden ingesteld:

- Selecteer ”TOAST” om voedsel te roosteren.
- Selecteer ”TOP” om uitsluitend de bovenste verwarmingselementen te gebruiken.
- Selecteer ”BOTTOM” om uitsluitend de onderste verwarmingselementen te gebruiken.
- Selecteer ”TOP” en ”BOTTOM” om de bovenste verwarmingselementen en de onderste verwarmingselementen te gebruiken.
- Selecteer ”TOP”, ”BOTTOM” en ”STEAM” om de bovenste verwarmingselementen en de onderste verwarmingselementen in combinatie met de stoomfunctie te gebruiken.

- Druk 1x op ”FUNC” om voedsel te roosteren. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”TOAST” aan.
- Druk 2x op ”FUNC” om uitsluitend de bovenste verwarmingselementen te gebruiken. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”TOP” aan.
- Druk 3x op ”FUNC” om uitsluitend de onderste verwarmingselementen te gebruiken. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”BOTTOM” aan.
- Druk 4x op ”FUNC” om de bovenste verwarmingselementen en de onderste verwarmingselementen te gebruiken. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”TOP” en ”BOTTOM” aan.
- Druk 5x op ”FUNC” om de bovenste verwarmingselementen en de onderste verwarmingselementen in combinatie met de stoomfunctie te gebruiken. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”TOP”, ”BOTTOM” en ”STEAM” aan.

Let op! Indien de laatst mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op ”FUNC” om terug te gaan naar de eerst mogelijke instelling.

Vaste oveninstellingen (fig. B)

Vaste oveninstellingen kunnen worden ingesteld met behulp van de ”MENU”-knop (32). De vaste oveninstellingen kunnen op de volgende manieren worden ingesteld:

- Selecteer symbool ”A” om bevroren snacks te bereiden.
- Selecteer symbool ”B” om bevroren pizza’s te bereiden.
- Selecteer symbool ”C” om soep te bereiden.
- Selecteer symbool ”D” om aardappelen te bereiden.
- Selecteer symbool ”E” om jam te bereiden.
- Selecteer symbool ”F” om voedsel te ontdooien.
- Selecteer ”PIZZA” om pizza’s te bakken.
- Selecteer ”COOKIE” om koekjes te bakken.
- Selecteer ”BAGUETTE” om baguettes te bakken.
- Selecteer ”COUNTRY” om een landbrood te bakken.
- Selecteer ”CROISSANT” om croissants te bakken.
- Selecteer ”BRIOCHE” om brioches te bakken.

- Druk 1x op ”MENU” om bevroren snacks te bereiden. De kookprogramma-indicator (33) geeft symbool ”A” aan.
- Druk 2x op ”MENU” om bevroren pizza’s te bereiden. De kookprogramma-indicator (33) geeft symbool ”B” aan.
- Druk 3x op ”MENU” om soep te bereiden. De kookprogramma-indicator (33) geeft symbool ”C” aan.
- Druk 4x op ”MENU” om aardappelen te bereiden. De kookprogramma-indicator (33) geeft symbool ”D” aan.

- Druk 5x op ”MENU” om jam te bereiden. De kookprogramma-indicator (33) geeft symbool ”E” aan.
- Druk 6x op ”MENU” om voedsel te ontdooien. De kookprogramma-indicator (33) geeft symbool ”F” aan.
- Druk 7x op ”MENU” om pizza’s te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”PIZZA” aan.
- Druk 8x op ”MENU” om koekjes te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”COOKIE” aan.
- Druk 9x op ”MENU” om baguettes te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”BAGUETTE” aan.
- Druk 10x op ”MENU” om landbrood te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”COUNTRY” aan.
- Druk 11x op ”MENU” om croissants te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”CROISSANT” aan.
- Druk 12x op ”MENU” om brioches te bakken. De broodtype-indicator (29) geeft ”BRIOCHE” aan.

Let op! Indien de laatst mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op ”MENU” om terug te gaan naar de eerst mogelijke instelling.

Bakmodi (fig. A & B)

”LOAF”

- Plaats het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 1x op ”MODE”. De bakkleurindicator (27) geeft ”MEDIUM” aan. De bakmodus-indicator (25) geeft ”LOAF” aan. De broodtype-indicator (29) geeft ”BASIC” aan. De kookprocesindicator (23) geeft ”KNEAD” aan. De digitale display (34) geeft ”4:00” (4 uur) aan.
- Druk op ”COLOR” om de bakkleur in te stellen. De bakkleurindicator (27) geeft de bakkleur aan.
- Druk op ”SEL” om het broodtype in te stellen. De broodtype-indicator (29) geeft het broodtype aan.
- Druk indien nodig op de tijd-/temperatuur-knop (20) om de tijd in te stellen. De indicator voor de uitgestelde eindtijd (22B) gaat branden. Druk vervolgens op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de tijd (max. 13 uur) in te stellen.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De kookprocesindicatoren (23) geven de fase van het proces aan. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te stoppen.

Let op! Indien u ”START/STOP” niet indrukt, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmtebehoudmodus. De warmtebehoud-indicator (22C) geeft aan dat het apparaat zich in de warmtebehoudmodus bevindt. De digitale display (34) telt af tijdens het proces. Het apparaat schakelt na 1 uur automatisch uit.

- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

”DOUGH” / ”RISE”

- Plaats het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 2x op ”MODE”. De bakkleurindicator (27) is uit. De bakmodusindicator (25) geeft ”DOUGH” en ”RISE” aan. De broodtype-indicator (29) geeft ”BASIC” aan. De kookprocesindicator (23) geeft ”KNEAD” aan. De digitale display (34) geeft ”1:00” (1 uur) aan.
- Druk op ”SEL” om het broodtype in te stellen. De broodtype-indicator (29) geeft het broodtype aan. De digitale display (34) geeft de tijd aan.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De kookprocesindicatoren (23) geven de fase van het proces aan. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in.

De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

”DOUGH”
- Plaats het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 3x op ”MODE”. De bakkleurindicator (27) is uit. De bakmodusindicator (25) geeft ”DOUGH” aan. De broodtype-indicator (29) is uit. De kookprocesindicator (23) is uit. De digitale display (34) geeft ”15:00” (15 minuten) aan.
- Druk indien nodig op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de tijd (max. 30 minuten) in te stellen.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in. De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

”RISE”
- Plaats het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 4x op ”MODE”. De bakkleurindicator (27) is uit. De bakmodusindicator (25) geeft ”RISE” aan. De broodtype-indicator (29) is uit. De kookprocesindicator (23) is uit. De digitale display (34) geeft ”35°C” aan.
- Druk indien nodig op de tijd-/temperatuur-knop (20) om de tijd in te stellen. Druk op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de tijd (max. 2 uur) in te stellen.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in. De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

Ovenfuncties

”TOAST”
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 1x op ”FUNC”. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”TOAST” aan. De digitale display (34) geeft ”5:10” (5 minuten, 10 seconden) aan.
- Druk indien nodig op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de bakkleur in te stellen.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De kookprocesindicator (23) geeft ”PREHEAT” aan terwijl het apparaat bezig is met voorverwarmen.
- Plaats, indien het apparaat is voorverwarmd, het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Het apparaat gaat automatisch verder met het proces. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in. De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

”TOP”
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 2x op ”FUNC”. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”TOP” aan. De digitale display (34) geeft ”130°C” aan.
- Druk indien nodig op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de temperatuur (100 -150 °C) in te stellen.

- Druk indien nodig op de tijd-/temperatuur-knop (20) om de tijd in te stellen. Druk op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de tijd (5 - 90 minuten) in te stellen.

Let op! Na instelling kunnen de tijd en de temperatuur nog steeds worden aangepast. Druk op de tijd-/temperatuurknop (20) om te schakelen tussen tijd en temperatuur.

- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De kookprocesindicator (23) geeft ”PREHEAT” aan terwijl het apparaat bezig is met voorverwarmen.
- Plaats, indien het apparaat is voorverwarmd, het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Het apparaat gaat automatisch verder met het proces. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in. De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

”BOTTOM”

- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 3x op ”FUNC”. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”BOTTOM” aan. De digitale display (34) geeft ”150°C” aan.
- Druk indien nodig op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de temperatuur (100 -160 °C) in te stellen.
- Druk indien nodig op de tijd-/temperatuur-knop (20) om de tijd in te stellen. Druk op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de tijd (5 - 90 minuten) in te stellen.

Let op! Na instelling kunnen de tijd en de temperatuur nog steeds worden aangepast. Druk op de tijd-/temperatuurknop (20) om te schakelen tussen tijd en temperatuur.

- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De kookprocesindicator (23) geeft ”PREHEAT” aan terwijl het apparaat bezig is met voorverwarmen.
- Plaats, indien het apparaat is voorverwarmd, het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Het apparaat gaat automatisch verder met het proces. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in. De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

”TOP” / ”BOTTOM”

- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 4x op ”FUNC”. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”TOP” en ”BOTTOM” aan. De digitale display (34) geeft ”220°C” aan.
- Druk indien nodig op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de temperatuur (150 - 220 °C) in te stellen.
- Druk indien nodig op de tijd-/temperatuur-knop (20) om de tijd in te stellen. Druk op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de tijd (5 - 90 minuten) in te stellen.

Let op! Na instelling kunnen de tijd en de temperatuur nog steeds worden aangepast. Druk op de tijd-/temperatuurknop (20) om te schakelen tussen tijd en temperatuur.

- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De kookprocesindicator (23) geeft ”PREHEAT” aan terwijl het apparaat bezig is met voorverwarmen.
- Plaats, indien het apparaat is voorverwarmd, het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Het apparaat gaat automatisch verder met het proces. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in. De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

”TOP” / ”BOTTOM” / ”STEAM”

- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk 5x op ”FUNC”. De ovenfunctie-indicator (31) geeft ”TOP”, ”BOTTOM” en ”STEAM” aan. De digitale display (34) geeft ”220°C” aan.
- Druk indien nodig op de tijd-/temperatuur-knop (20) om de tijd in te stellen. Druk op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de tijd (5 - 90 minuten) in te stellen.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in. De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

Vaste oveninstellingen

- Plaats de netstekker in het stopcontact. De digitale display (34) geeft ”:0” aan.
- Druk op ”MENU” om het kookprogramma in te stellen. De kookprogramma-indicator (33) en de broodtype-indicator (29) geven de vaste oveninstelling aan.
- Druk indien nodig op de ”+”- en ”-”-knoppen (21) om de tijd in te stellen.

Let op! De tijd kan niet worden ingesteld voor de volgende kooktypen: ”FROZEN PIZZA”, ”PIZZA” en ”BAGUETTE”.

- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten. De kookprocesindicator (23) geeft ”PREHEAT” aan terwijl het apparaat bezig is met voorverwarmen.
- Plaats, indien het apparaat is voorverwarmd, het voedsel in het kookcompartiment (2).
- Het apparaat gaat automatisch verder met het proces. De digitale display (34) telt af tijdens het proces.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer 3 keer om het einde van het proces aan te geven. Het apparaat schakelt automatisch uit en in. De digitale display (34) keert terug naar de beginstatus.
- Verwijder het voedsel uit het kookcompartiment (2).
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

Gebruik

Broodbakmachine (fig. A & C)

Let op!

- Laat voor het bakken van brood het kookcompartiment (2) volledig afkoelen.
- Houd de deur (5) tijdens gebruik altijd gesloten.
- Indien u het apparaat als broodbakmachine gebruikt, verwijder dan altijd de lekbak (14) uit het kookcompartiment (2).
- Indien u het apparaat als broodbakmachine gebruikt, zorg er dan voor dat het waterreservoir (8) leeg is.

- Zorg ervoor dat het waterreservoir (8) leeg is.
- Monteer de kneedhaak (10) op de spindel (35) in de bodem van het broodblik (9).
- Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in het broodblik (9). Gebruik indien nodig de maatbeker (11) en de maatlepel (12) om ingrediënten toe te voegen.
- Open de deur (5) met behulp van de deurhandgreep (6).
- Verwijder de lekbak (14) uit het kookcompartiment (2).
- Monteer het broodblik (9) in de bodem van het kookcompartiment (2). Zorg ervoor dat de pinnen (36) in de sleuven (37) worden geplaatst.
- Sluit de deur (5) met behulp van de deurhandgreep (6).

Oven (fig. A, D & E)

Let op!

- Houd de deur (5) tijdens gebruik altijd gesloten.
- Indien u het apparaat als oven gebruikt, monteer dan altijd de steunrail (13), de lekbak (14) en de bakplaat (15) in het kookcompartiment (2).
- Indien u het apparaat als oven gebruikt, zorg er dan voor dat het waterreservoir (8) vol is wanneer u het apparaat in de stoommodus gebruikt.

Indien u het apparaat niet in de stoommodus gebruikt, zorg er dan voor dat het waterreservoir (8) leeg is.

- Verricht een van de volgende stappen:
  - Indien de stoommodus wordt gebruikt, zorg er dan voor dat het waterreservoir (8) vol is.
  - Indien de stoommodus niet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat het waterreservoir (8) leeg is.
- Leg indien nodig wat aluminiumfolie op het benodigde accessoire.
- Leg het voedsel op het benodigde accessoire:
  - Gebruik de bakplaat (15) voor het bakken van brood, koekjes, etc.
  - Gebruik de bakplaat (15) en het grillrooster (16) voor het grillen van voedsel.
  - Gebruik bakplaat (15) en bakplaat (17) voor het bakken van pizza's.
  - Gebruik bakplaat (15) en bakplaat (18) voor het bakken van baguettes, croissants, etc.

- Open de deur (5) met behulp van de deurhandgreep (6).
- Monteer de steunrails (13) in de sleuven (38) in de zijkanten van het kookcompartiment (2).
- Monteer de lekbak (14) in het kookcompartiment (2).
- Plaats het benodigde accessoire (16/17/18) op de bakplaat (15).
- Schuif de bakplaat (15) met het benodigde accessoire (16/17/18) in de steunrails (13).
- Sluit de deur (5) met behulp van de deurhandgreep (6).

Vullen van het waterreservoir (fig. A & F)

Indien u het apparaat als oven gebruikt, moet het waterreservoir (8) worden gevuld wanneer u het apparaat in de stoommodus gebruikt. De waterniveau-indicator (40) geeft het waterniveau in het waterreservoir aan.

- Verwijder het waterreservoir (8) uit het apparaat.
- Verwijder het deksel (39) van het waterreservoir (8) door het deksel linksom te draaien.
- Vul het waterreservoir (13) tot de maximum-markering ("FULL") met water.
- Monteer het deksel (39) op het waterreservoir (8) door het deksel rechtsom te draaien.
- Plaats het waterreservoir (8) in het apparaat.

Aanwijzingen voor gebruik

Broodbakmachine

- Zorg ervoor dat de ingrediënten van goede kwaliteit en op kamertemperatuur zijn.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in het broodblik.
  - Doe de vloeibare ingrediënten in het broodblik.
  - Doe een klein beetje meel in het broodblik.
  - Doe de vaste ingrediënten in het broodblik.
  - Doe de rest van de meel in het broodblik. Zorg ervoor dat alle vaste ingrediënten worden bedekt door de meel.
  - Doe het bakgist in het broodblik.
- Gebruik bij voorkeur meel dat speciaal bedoeld is voor het bakken van brood. Bij gebruik van zwaar meel (tarwemeel, roggemeel, maïsmeel, etc.) zal het brood minder rijzen dan bij gebruik van licht meel. Gebruik de juiste hoeveelheid meel. Gebruik indien nodig een keukenweegschaal om de hoeveelheid meel af te wegen.
- Gebruik de juiste hoeveelheid bakgist. Gebruik gedroogde actieve bakgist in plaats van bakpoeder. Gebruik bij verse gist drie keer zoveel gist als bij gedroogde gist en los de gist op in een beetje lauwwarm water. Zorg ervoor dat de bakgist niet in contact komt met water, melk, zout of suiker.
- Gebruik lauwwarm water. Gebruik indien mogelijk kraanwater. Indien u eieren gebruikt, breek dan de eieren en voeg ze toe aan het water.
- Indien u melk gebruikt, gebruik dan verse melk of melkpoeder. Indien u melkpoeder gebruikt, voeg dan de benodigde hoeveelheid water toe aan de melkpoeder. Indien u water aan de verse melk wilt toevoegen, moet de totale hoeveelheid melk en water gelijk zijn aan de voor het recept benodigde hoeveelheid.

- Indien u suiker gebruikt, gebruik dan bij voorkeur witte suiker, bruine suiker of honing. Gebruik geen verfijnde suiker of suikerklontjes.
- Indien u zout gebruikt, zal het gist beter rijzen en het brood meer smaak krijgen.
- Indien u boter of olie gebruikt, zal het brood zachter worden en meer smaak krijgen. Indien u boter gebruikt, snijd de boter dan in stukken of laat de boter zacht worden.
- Houd de deur tijdens het proces gesloten.
- Gebruik na het einde van het proces ovenhandschoenen om het broodblik uit het apparaat en het brood uit het broodblik te verwijderen.
- Laat het brood afkoelen voordat u het in sneetjes snijdt. Indien u het brood wilt eten wanneer het nog heet is, wordt aanbevolen om het brood in sneetjes van 2,5 cm te snijden.
- Gebruik een getand mes of een elektrisch mes om het brood in sneetjes te snijden.
- Bewaar het brood in een hermetisch afgesloten bak of trommel om het brood zo lang mogelijk (ongeveer 2 dagen) vers te houden. Indien het brood eieren bevat, moet het brood op dezelfde dag worden geconsumeerd. Indien het brood geen boter of olie bevat, moet het brood op dezelfde dag worden geconsumeerd. Bewaar het brood niet in de koelkast.
- Indien u het brood in de vriezer wilt bewaren, doe het brood dan in een diepvrieszak voordat u het in de vriezer doet.

Oven

- Bereid het voedsel.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Leg het voedsel op het benodigde accessoire.
- Plaats de benodigde accessoires in het apparaat.
- Verwarm indien nodig het apparaat voor.
- Indien er meer gerechten met (bijna) dezelfde kooktemperatuur zijn, kunnen deze gerechten tegelijkertijd worden gekookt.
- Houd de deur tijdens het proces zo veel mogelijk gesloten. Open de deur uitsluitend om te controleren of het kookproces klaar is.
- Gebruik na het einde van het proces ovenhandschoenen om het voedsel uit het apparaat te verwijderen.

Soep

De soepfunctie kan worden gebruikt voor het opwarmen van Franse soepzakken die u kunt kopen in de supermarkt.

Let op! Gebuik de soepfunctie niet voor het koken van soep.

Recepten

Deze receptenlijst geeft een klein overzicht van recepten die specifiek zijn bedoeld voor het apparaat. Raadpleeg voor andere recepten een receptenboek dat voor het type apparaat bedoeld is.

Normaal brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	450 g
Gist	1 tl.
Zout	2 tl.
Suiker	2,5 el.
Mager melkpoeder	1,5 el.
Ongezouten boter	30 g
Water	320 ml

Frans brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	395 g
Meel (laag glutengehalte)	55 g
Gist	1 tl.
Zout	2 tl.
Ongezouten boter	10 g
Water	330 ml

Zoet brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	400 g
Gist	1 tl.
Zout	1 tl.
Suiker	5 el.
Ongezouten boter	25 g
Ei	2
Water	160 ml

Volkorenbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	225 g
Volkorenmeel	225 g
Gist	1,5 tl.
Zout	2 tl.
Suiker	2,5 el.
Ongezouten boter	20 g
Water	340 ml

- Doe de ingrediënten in het broodblik.
- Plaats het broodblik in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”LOAF” te selecteren.
- Druk op ”SEL” om het juiste broodtype te selecteren: ”BASIC”, ”FRENCH”, ”SWEET”, ”WHOLE WHEAT”.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te stoppen.

Let op! Indien u ”START/STOP” niet indrukt, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmtebehoudmodus.

- Verwijder het broodblik uit het kookcompartiment.
- Verwijder het brood uit het broodblik.

Let op!

- Indien de kamertemperatuur hoger is dan 25 °C, verminder dan de hoeveelheid water met 10 ml.
- Indien de kamertemperatuur hoger is dan 30 °C, zal de kwaliteit van het brood verminderen.
- Gebruik bij het bakken van een volkorenbrood geen ander meel dan volkorenmeel.
- Hoe hoger de proportie volkorenmeel, des te lager de hoogte van het brood. Indien de proportie volkorenmeel lager is dan 30%, selecteer dan het volgende broodtype: ”BASIC”.

Baguette

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	250 g
Gist	1,5 tl.
Zout	1 tl.
Broodverbeteraar	1 tl.
Water	150 ml

- Doe de ingrediënten in het broodblik.
- Plaats het broodblik in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”DOUGH” en ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”SEL” om ”BAGUETTE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (60 minuten) te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
- Verwijder het broodblik uit het kookcompartiment.
- Verwijder het deeg uit het broodblik.
- Verdeel het deeg in 3 gelijke delen.
- Laat het deeg 10 minuten rusten.
- Gebruik een deegroller om de deegdelen tot rechthoeken te rollen.
- Rol het deeg voorzichtig op.
- Leg de baguettes op de bijbehorende bakplaat.
- Plaats de bakplaat in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (50 minuten) te starten.
- Druk na het einde van het proces op ”MENU” om ”BAGUETTE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (30 minuten) te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.

Croissant

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	250 g
Gist	1,25 tl.
Zout	0,5 tl.
Ongezouten boter	80 g
Ei	1
Water	120 ml

- Doe het water, de meel, de gist, het zout en een beetje ongezouten boter in het broodblik.
- Plaats het broodblik in het kookcompartiment.

- Druk op ”MODE” om ”DOUGH” en ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”SEL” om ”CROISSANT” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (45 minuten) te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
- Verwijder het broodblik uit het kookcompartiment.
- Verwijder het deeg uit het broodblik.
- Laat het deeg 10 minuten rusten.
- Gebruik een deegroller om het deeg tot een vierkant (25*25 cm) te rollen.
- Vouw de bevroren ongezouten boter in.
- Gebruik een deegroller om het deeg tot een rechthoek (50*20 cm) te rollen.
- Vouw het deeg in 3 gelijke delen.
- Gebruik een deegroller om het deeg tot een rechthoek (50*20 cm) te rollen.
- Vouw het deeg in 3 gelijke delen.
- Zet het deeg 10 minuten in de koelkast (afhankelijk van het oppervlak van het deeg).
- Verwijder het deeg uit de koelkast.
- Gebruik een deegroller om het deeg tot een rechthoek (50*20 cm) te rollen. De dikte van het deeg moet ongeveer 4 mm zijn.
- Gebruik een mes om het deeg in driehoeken (90 - 110 g per driehoek) te snijden.
- Zet het deeg 15 minuten in de koelkast.
- Verwijder het deeg uit de koelkast.
- Rol het deeg voorzichtig op.
- Leg de croissants op de bijbehorende bakplaat.
- Plaats de bakplaat in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (50 minuten) te starten.
- Verwijder na het einde van het proces de bakplaat uit het kookcompartiment.
- Gebruik een spatel om het ei over het oppervlak van de croissant te verdelen.
- Plaats de bakplaat in het kookcompartiment.
- Druk op ”MENU” om ”CROISSANT” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (20 minuten) te starten. De tijd kan indien nodig worden aangepast (15 -25 minuten).
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.

Landbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meergranenmeel	280 g
Gist	1 tl.
Ongezouten boter	180 g
Water	150 ml

- Doe de ingrediënten in het broodblik.
- Plaats het broodblik in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”DOUGH” en ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”SEL” om ”COUNTRY” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (80 minuten) te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
- Verwijder het broodblik uit het kookcompartiment.
- Verwijder het deeg uit het broodblik.
- Verdeel het deeg in 3 of 4 gelijke delen.
- Laat het deeg 10 minuten rusten.
- Gebruik een deegroller om de deegdelen tot cirkels of ellipsen te rollen.
- Leg het deeg op de bijbehorende bakplaat.
- Plaats de bakplaat in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (50 minuten) te starten.
- Druk na het einde van het proces op ”MENU” om ”COUNTRY” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (20 minuten) te starten. De tijd kan indien nodig worden aangepast (20 -30 minuten).
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.

Brioche

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	250 g
Meel (laag glutengehalte)	50 g
Gist	1,25 tl.
Zout	1,5 tl.
Suiker	5 el.

Mager melkpoeder	3 el.
Ongezouten boter	60 g
Ei	1
Water	100 ml

- Doe de ingrediënten in het broodblik.
- Plaats het broodblik in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”DOUGH” en ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”SEL” om ”BRIOCHE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (30 minuten) te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
- Verwijder het broodblik uit het kookcompartiment.
- Verwijder het deeg uit het broodblik.
- Verdeel het deeg in 6 gelijke delen.
- Laat het deeg 10 minuten rusten.
- Gebruik een deegroller om de deegdelen tot cirkels te rollen.
- Leg de brioches op de bijbehorende bakplaat.
- Plaats de bakplaat in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (50 minuten) te starten.
- Druk na het einde van het proces op ”MENU” om ”BRIOCHE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (20 minuten) te starten. De tijd kan indien nodig worden aangepast (15 -25 minuten).
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.

Pizza

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	110 g
Meel (laag glutengehalte)	60 g
Gist	0,65 tl.
Zout	0,5 tl.
Suiker	0,75 tl.
Water	110 ml

- Doe de ingrediënten in het broodblik.
- Plaats het broodblik in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”DOUGH” en ”RISE” te selecteren.
- Druk op ”SEL” om ”PIZZA” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (45 minuten) te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
- Verwijder het broodblik uit het kookcompartiment.
- Verwijder het deeg uit het broodblik.
- Laat het deeg 10 minuten rusten.
- Gebruik een deegroller om het deeg tot een cirkel te rollen. De dikte van het deeg moet ongeveer 8 mm zijn.
- Leg het deeg op de bijbehorende bakplaat.
- Plaats de bakplaat in het kookcompartiment.
- Druk op ”MODE” om ”RISE” te selecteren.
- Stel de tijd in op 30 minuten.
- Druk op ”START/STOP” om het proces te starten.
- Verwijder na het einde van het proces de bakplaat uit het kookcompartiment.
- Leg de ingrediënten op het deeg.
- Plaats de bakplaat in het kookcompartiment.
- Druk op ”MENU” om ”PIZZA” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (32 minuten) te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.

Koekjes

Ingrediënten	Hoeveelheid
Handgemaakte koekjespoeder	500 g
Ongezouten boter	110 g
Ei	1

- Meng het koekjespoeder met het ei en de ongezouten boter.
- Roer het koekjespoeder gelijkmatig.
- Gebruik een deegroller om het deeg tot een dikte van ongeveer 6 mm te rollen.
- Vorm het deeg in gewenste vorm.
- Leg het deeg op de bijbehorende bakplaat (ongeveer 16 stuks).
- Druk op ”MENU” om ”COOKIE” te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (5 minuten) te starten. De tijd kan indien nodig worden aangepast (5 -12 minuten).

Het apparaat begint automatisch met voorverwarmen. De kookprocesindicator geeft ”PREHEAT” aan terwijl het apparaat bezig is met voorverwarmen.
- Indien het voorverwarmen is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
- Plaats de bakplaat in het kookcompartiment. Het proces wordt automatisch vervolgd.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.

Appeljam

Ingrediënten	Hoeveelheid
Appel (vers)	500 g
Suiker	400 g
Citroensap	10 g
Water	160 ml

- Verwijder het klokhuis uit de appel en snijd de appel in partjes.
- Gebruik een citruspers om de helft van de appelpartjes met water te mengen. Meng vervolgens de andere helft van de appelpartjes met water.
- Doe de appelpuree, de suiker en het citroensap in het broodblik.
- Plaats het broodblik in het kookcompartiment.
- Druk op ”MENU” om de jamfunctie te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (90 minuten) te starten.
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.

Soep

Ingrediënten	Hoeveelheid
Franse soepzak	2 stuks (600 g)

- Doe de soepzak in het broodblik.
- Plaats het broodblik in het kookcompartiment.
- Druk op ”MENU” om de soepfunctie te selecteren.
- Druk op ”START/STOP” om het proces (50 minuten) te starten. De tijd kan indien nodig worden aangepast (40 - 90 minuten).
- Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Waarschuwing!
- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat voor reiniging niet onder in water of andere vloeistoffen.

Let op!
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen ovenreinigers om de binnenkant van het apparaat te reinigen.

- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig het apparaat en de verwarmings-elementen met een vochtige doek. Droog het apparaat en de verwarmingselementen met een schone, droge doek.
- Reinig de accessoires in sop. Droog de accessoires volledig.
- Berg het apparaat met de accessoires op op een droge plaats, buiten bereik van kinderen.

Reinigen van het waterreservoir (fig. A & F)

Let op! Indien u het apparaat als oven gebruikt, zorg er dan voor dat het waterreservoir (8) vol is wanneer u het apparaat in de stoommodus gebruikt.
- Verwijder het waterreservoir (8) uit het apparaat.
- Verwijder het deksel (39) van het waterreservoir (8) door het deksel linksom te draaien.
- Leeg indien nodig het waterreservoir (8).
- Verwijder het deksel (41) van het waterreservoir (8).

- Trek de plug (42) uit en reinig de plug onder stromend water.
- Reinig het waterreservoir (8) en de deksels (39 & 41) in sop.
- Droog de accessoires volledig.
- Monteer het deksel (41) van het waterreservoir (8).
- Monteer het deksel (39) op het waterreservoir (8) door het deksel rechtsom te draaien.
- Plaats het waterreservoir (8) in het apparaat.

Problemen oplossen

Zie onderstaande tabel voor het zelf oplossen van problemen. Indien u het probleem niet zelf kunt oplossen, wendt u zich dan tot het servicestation.

- Het bedieningspaneel kan niet worden gebruikt.
  - Zorg ervoor dat de netstekker zich op de juiste wijze in het stopcontact bevindt.
- De tijd kan niet worden ingesteld.
  - Druk op ”SEL” totdat de broodtype-indicator ”BASIC” aangeeft. Stel de tijd afhankelijk van het broodtype in met behulp van de tijd-/temperatuurknop.
- Foutmelding: ERR1.
  - Open de deur. Wacht totdat de temperatuur lager is dan 35 °C.
- Foutmelding: ERR2.
  - Vul het waterreservoir met water.
- Foutmelding: ERR3.
  - Zorg ervoor dat het waterreservoir zich op de juiste wijze in het apparaat bevindt.
- De kneedhaak maakt harde geluiden.
  - Zorg ervoor dat de kneedhaak zich op de juiste wijze op de spindel in de bodem van het broodblik bevindt.
- De kneedhaak werkt niet.
  - Indien de kneedhaak op de juiste wijze is gemonteerd maar nog steeds niet werkt, wendt u zich dan tot het servicestation.
- Het meel kan niet worden gemengd in het broodblik.
  - Zorg ervoor dat de kneedhaak zich op de juiste wijze op de spindel in de bodem van het broodblik bevindt.
  - Indien de kneedhaak op de juiste wijze is gemonteerd maar nog steeds niet werkt, wendt u zich dan tot het servicestation.
- Het deeg lekt in de bodem van het broodblik.
  - Zorg ervoor dat de kneedhaak normaal draait.
  - Indien de kneedhaak niet normaal draait, verwijder dan de netstekker uit het stopcontact en wendt u zich tot het servicestation.

Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

Congratulations!

You have purchased a Princess appliance. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this appliance for many years.

Instructions for use

The instructions for use have been collected in the corresponding section. Be familiar with the safety instructions when you consult the instructions for use.

Safety instructions

Warning!

- When using mains-powered appliances, basic safety instructions must always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

- Read the entire manual carefully before use.
- The intended use is described in this manual. The use of any accessory or the performance of any operation with this appliance other than recommended can cause a risk of personal injury.
- Keep this manual for future reference.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

Use

- Always be careful when using the appliance.
- Beware of hot parts. The surface can become hot when the appliance is operating.
- Always protect the appliance from water or excessive humidity.
- Do not operate the appliance if your hands are wet. Do not operate the appliance if you are barefoot.
- Carefully guide the mains cable to make sure that it does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Never pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains. Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not remove any part or accessory when the mains plug is connected to the mains. Always first disconnect the mains plug from the mains.
- If the mains cable becomes damaged during use, immediately disconnect the mains plug from the mains. Do not touch the mains cable before disconnecting the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety of others

- Do not allow children or any person unfamiliar with these instructions to use the appliance.
- Do not allow children or animals to come near the work area. Do not allow children or animals to touch the appliance or mains cable. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.

After use

- Disconnect the mains plug from the mains and let the appliance cool down before leaving it unattended and before replacing, cleaning or inspecting any parts of the appliance.
- Store the appliance in a dry place when not in use. Make sure that children do not have access to stored appliances.

Inspection and repairs

- Before use, check the appliance for damaged or defective parts. Inspect the appliance for breakage of parts, damage to switches and other conditions that can affect the operation.

- Do not use the appliance if any part is damaged or defective.
- Have any damaged or defective part repaired or replaced by an authorised repair agent. Never attempt to remove or replace any part yourself.
- Before use, check the mains cable for wear or damage.
- Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged or defective. If the mains cable or mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.

Safety instructions for breadmakers and ovens

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1 mm^2).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Do not use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources.
- Do not cover the appliance.
- Always be careful when touching the appliance. Use oven gloves if you need to touch the appliance during or shortly after use.
- The heating elements and the racks become very hot during use. Do not touch the hot heating elements and the hot racks.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not leave the appliance unattended during use.

U.K. Wiring instructions Class 1

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	**NEUTRAL**
BROWN	**LIVE**
GREEN/YELLOW	**EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (⏚) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 13Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the distribution board.

Warning! This appliance must be earthed.

Description (fig. A)

Your 152002 Princess breadmaker and oven has been designed for baking food and a large number of oven applications. The appliance is suitable for domestic use only.

1. Operation panel
2. Cooking compartment
3. Upper heating element
4. Lower heating element
5. Door
6. Door grip
7. Viewing window
8. Water reservoir
9. Bread pan
10. Kneading paddle
11. Measuring cup

12a. Measuring spoon (1 teaspoon)
12b. Measuring spoon (1 tablespoon)

13. Support rail
14. Drip tray
15. Baking plate
16. Grill rack
17. Baking plate (pizza)
18. Baking plate (baguette)

Initial use

Preparation

- Clean the appliance.
  Refer to ”Cleaning and maintenance”.
- Clean the accessories.
  Refer to ”Cleaning and maintenance”.

Operation panel (fig. A & B)

The appliance can be operated with the operation panel (1).

Starting and stopping the cooking process (fig. B)

The ”START/STOP” button (19) must be used to start and stop a specific cooking process.

- If the cooking process is set, press ”START/STOP” to start the process.
- If the cooking process is running, press ”START/STOP” for a few seconds to stop the process.

Adjusting the time and the temperature (fig. B)

In a large number of oven settings, the time/temperature button (20) and the ”+” and ”-” buttons (21) can be used to adjust the time and/or the temperature to meet specific cooking requirements.

- If only the time can be set, proceed as follows:
  - Press the time/temperature button (20).
  - Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time.
- If only the temperature can be set, proceed as follows:
  - Press the time/temperature button (20).
  - Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the temperature.
- If both the time and the temperature can be set, proceed as follows:
  - Press the time/temperature button (20).
  - Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the temperature.
  - Press the time/temperature button (20) again.
  - Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time.

Cooking function indicators (fig. B)

The cooking function indicators (22) indicate the cooking function.

Setting	Indication
A	The steam function is active.
B	The heat preservation function is active.
C	The delayed finish time function is active.
D	The water reservoir must be filled with water.

Cooking process indicators (fig. B)

The cooking process indicators (23) indicate the cooking process.

Setting	Indication
PREHEAT	The appliance is preheating.
KNEAD	The appliance is kneading the dough.
RISE	The appliance is rising the dough.
BAKE	The appliance is baking the bread.

Setting the baking mode (fig. B)

The baking mode can be set using the ”MODE” button (24). The baking mode can be set to the following settings:

- Select ”LOAF” to bake a loaf of bread.
- Select ”DOUGH” and ”RISE” to knead and rise the dough.
- Select ”DOUGH” to knead the dough.
- Select ”RISE” to rise the dough.

- Press ”MODE” 1x to bake a loaf of bread. The baking mode indicator (25) indicates ”LOAF”.
- Press ”MODE” 2x to knead and rise the dough. The baking mode indicator (25) indicates ”DOUGH” and ”RISE”.
- Press ”MODE” 3x to knead the dough. The baking mode indicator (25) indicates ”DOUGH”.
- Press ”MODE” 4x to rise the dough. The baking mode indicator (25) indicates ”RISE”.

Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press ”MODE” to go back to the first possible setting.

Setting the roast colour (fig. B)

The roast colour can be set using the ”COLOR” button (26). The roast colour can be set to the following settings:

- Press ”COLOR” 1x to set a medium roast colour. The roast colour indicator (27) indicates ”MEDIUM”.
- Press ”COLOR” 2x to set a light roast colour. The roast colour indicator (27) indicates ”LIGHT”.
- Press ”COLOR” 3x to set a dark roast colour. The roast colour indicator (27) indicates ”DARK”.

Note! The roast colour can only be set with the following baking modes: ”LOAF”.
Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press ”COLOR” to go back to the first possible setting.

Setting the bread type (fig. B)

The bread type can be set using the ”SEL” button (28). The bread type can be set to the following settings:

- Select ”BASIC” to bake normal bread.
- Select ”FRENCH” to bake French bread.
- Select ”SWEET” to bake sweet bread.
- Select ”WHOLE WHEAT” to bake whole-wheat bread.
- Select ”PIZZA” to bake pizzas.
- Select ”COOKIE” to bake cookies.
- Select ”BAGUETTE” to bake baguettes.
- Select ”COUNTRY” to bake country bread.
- Select ”CROISSANT” to bake croissants.
- Select ”BRIOCHE” to bake brioches.

Note! The bread type can only be set with the following baking modes: (a) ”LOAF” / (b) ”DOUGH” & ”RISE”.

Bread type: ”LOAF”

- Press ”SEL” 1x to bake normal bread. The bread type indicator (29) indicates ”BASIC”.
- Press ”SEL” 2x to bake French bread. The bread type indicator (29) indicates ”FRENCH”.
- Press ”SEL” 3x to bake sweet bread. The bread type indicator (29) indicates ”SWEET”.
- Press ”SEL” 4x to bake whole-wheat bread. The bread type indicator (29) indicates ”WHOLE WHEAT”.

Bread type: ”DOUGH” & ”RISE”

- Press ”SEL” 1x to knead and rise dough for normal bread. The bread type indicator (29) indicates ”BASIC”.
- Press ”SEL” 2x to knead and rise dough for French bread. The bread type indicator (29) indicates ”FRENCH”.
- Press ”SEL” 3x to knead and rise dough for sweet bread. The bread type indicator (29) indicates ”SWEET”.
- Press ”SEL” 4x to knead and rise dough for pizzas. The bread type indicator (29) indicates ”PIZZA”.
- Press ”SEL” 5x to knead and rise dough for whole-wheat bread. The bread type indicator (29) indicates ”WHOLE WHEAT”.
- Press ”SEL” 6x to knead and rise dough for cookies. The bread type indicator (29) indicates ”COOKIE”.
- Press ”SEL” 7x to knead and rise dough for baguettes. The bread type indicator (29) indicates ”BAGUETTE”.
- Press ”SEL” 8x to knead and rise dough for country bread. The bread type indicator (29) indicates ”COUNTRY”.
- Press ”SEL” 9x to knead and rise dough for croissants. The bread type indicator (29) indicates ”CROISSANT”.
- Press ”SEL” 10x to knead and rise dough for brioches. The bread type indicator (29) indicates ”BRIOCHE”.

Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press ”SEL” to go back to the first possible setting.

Setting the oven function (fig. B)

The oven function can be set using the ”FUNC” button (30). The oven function can be set to the following settings:

- Select ”TOAST” to toast food.
- Select ”TOP” to use only the upper heating elements.
- Select ”BOTTOM” to use only the lower heating elements.
- Select ”TOP” and ”BOTTOM” to use both the upper heating elements and the lower heating elements.
- Select ”TOP”, ”BOTTOM”, and ”STEAM” to use both the upper heating elements and the lower heating elements, in combination with the steam function.

• Press ”FUNC” 1x to toast food. The oven function indicator (31) indicates ”TOAST”.
• Press ”FUNC” 2x to use only the upper heating elements. The oven function indicator (31) indicates ”TOP”.
• Press ”FUNC” 3x to use only the lower heating elements. The oven function indicator (31) indicates ”BOTTOM”.
• Press ”FUNC” 4x to use both the upper heating elements and the lower heating elements. The oven function indicator (31) indicates ”TOP” and ”BOTTOM”.
• Press ”FUNC” 5x to use both the upper heating elements and the lower heating elements, in combination with the steam function. The oven function indicator (31) indicates ”TOP”, ”BOTTOM”, and ”STEAM”.

Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press ”FUNC” to go back to the first possible setting.

Fixed oven settings (fig. B)

Fixed oven settings can be set using the ”MENU” button (32). The fixed oven settings can be set to the following settings:

- Select symbol ”A” to prepare frozen snacks.
- Select symbol ”B” to prepare frozen pizzas.
- Select symbol ”C” to prepare soup.
- Select symbol ”D” to prepare potatoes.
- Select symbol ”E” to prepare jam.
- Select symbol ”F” to defrost food.
- Select ”PIZZA” to bake pizzas.
- Select ”COOKIE” to bake cookies.
- Select ”BAGUETTE” to bake baguettes.
- Select ”COUNTRY” to bake country bread.
- Select ”CROISSANT” to bake croissants.
- Select ”BRIOCHE” to bake brioches.

• Press ”MENU” 1x to prepare frozen snacks. The cooking programme indicator (33) indicates symbol ”A”.
• Press ”MENU” 2x to prepare frozen pizzas. The cooking programme indicator (33) indicates symbol ”B”.
• Press ”MENU” 3x to prepare soup. The cooking programme indicator (33) indicates symbol ”C”.
• Press ”MENU” 4x to prepare potatoes. The cooking programme indicator (33) indicates symbol ”D”.
• Press ”MENU” 5x to prepare jam. The cooking programme indicator (33) indicates symbol ”E”.
• Press ”MENU” 6x to defrost food. The cooking programme indicator (33) indicates symbol ”F”.
• Press ”MENU” 7x to bake pizzas. The bread type indicator (29) indicates ”PIZZA”.
• Press ”MENU” 8x to bake cookies. The bread type indicator (29) indicates ”COOKIE”.
• Press ”MENU” 9x to bake baguettes. The bread type indicator (29) indicates ”BAGUETTE”.
• Press ”MENU” 10x to bake country bread. The bread type indicator (29) indicates ”COUNTRY”.
• Press ”MENU” 11x to bake croissants. The bread type indicator (29) indicates ”CROISSANT”.
• Press ”MENU” 12x to bake brioches. The bread type indicator (29) indicates ”BRIOCHE”.

Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press ”MENU” to go back to the first possible setting.

Baking modes (fig. A & B)

”LOAF”

- Put the food into the cooking compartment (2).
- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”MODE” 1x. The roast colour indicator (27) indicates ”MEDIUM”. The baking mode indicator (25) indicates ”LOAF”. The bread type indicator (29) indicates ”BASIC”. The cooking process indicator (23) indicates ”KNEAD”. The digital display (34) indicates ”4:00” (4 hours).
- Press ”COLOR” to set the roast colour. The roast colour indicator (27) indicates the roast colour.
- Press ”SEL” to set the bread type. The bread type indicator (29) indicates the bread type.
- If required, press the time/temperature button (20) to set the time. The delayed finish time indicator (22B) comes on. Subsequently, press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time (max. 13 hours).
- Press ”START/STOP” to start the process. The cooking process indicators (23) indicate the phase of the process. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- Press ”START/STOP” to stop the process.

Note! If you do not press ”START/STOP”, the appliance will switch to the heat preservation mode automatically. The heat preservation indicator (22C) indicates that the appliance is in heat preservation mode. The digital display (34) counts down during the process. The appliance switches off automatically after 1 hour.

- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

”DOUGH” / ”RISE”

- Put the food into the cooking compartment (2).
- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”MODE” 2x. The roast colour indicator (27) is off. The baking mode indicator (25) indicates ”DOUGH” and ”RISE”. The bread type indicator (29) indicates ”BASIC”. The cooking process indicator (23) indicates ”KNEAD”. The digital display (34) indicates ”1:00” (1 hour).
- Press ”SEL” to set the bread type. The bread type indicator (29) indicates the bread type. The digital display (34) indicates the time.
- Press ”START/STOP” to start the process. The cooking process indicators (23) indicate the phase of the process. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

”DOUGH”

- Put the food into the cooking compartment (2).
- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”MODE” 3x. The roast colour indicator (27) is off. The baking mode indicator (25) indicates ”DOUGH”. The bread type indicator (29) is off. The cooking process indicator (23) is off. The digital display (34) indicates ”15:00” (15 minutes).
- If required, press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time (max. 30 minutes).
- Press ”START/STOP” to start the process. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

”RISE”

- Put the food into the cooking compartment (2).
- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”MODE” 4x. The roast colour indicator (27) is off. The baking mode indicator (25) indicates ”RISE”. The bread type indicator (29) is off. The cooking process indicator (23) is off. The digital display (34) indicates ”35°C”.
- If required, press the time/temperature button (20) to set the time. Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time (max. 2 hours).
- Press ”START/STOP” to start the process. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

Oven functions

”TOAST”

- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”FUNC” 1x. The oven function indicator (31) indicates ”TOAST”. The digital display (34) indicates ”5:10” (5 minutes, 10 seconds).
- If required, press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the roast colour.
- Press ”START/STOP” to start the process. The cooking process indicator (23) indicates ”PREHEAT” while the appliance is preheating.
- If the appliance is preheated, put the food into the cooking compartment (2).
- The appliance continues the process automatically. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

”TOP”

- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”FUNC” 2x. The oven function indicator (31) indicates ”TOP”. The digital display (34) indicates ”130°C”.
- If required, press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the temperature (100 - 150 °C).
- If required, press the time/temperature button (20) to set the time. Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time (5 - 90 minutes).

Note! If the time and the temperature are set, it is still possible to adjust the time and the temperature. Press the time/temperature button (20) to switch between time and temperature.

- Press ”START/STOP” to start the process. The cooking process indicator (23) indicates ”PREHEAT” while the appliance is preheating.
- If the appliance is preheated, put the food into the cooking compartment (2).
- The appliance continues the process automatically. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

”BOTTOM”

- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”FUNC” 3x. The oven function indicator (31) indicates ”BOTTOM”. The digital display (34) indicates ”150°C”.
- If required, press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the temperature (100 - 160 °C).
- If required, press the time/temperature button (20) to set the time. Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time (5 - 90 minutes).

Note! If the time and the temperature are set, it is still possible to adjust the time and the temperature. Press the time/temperature button (20) to switch between time and temperature.

- Press ”START/STOP” to start the process. The cooking process indicator (23) indicates ”PREHEAT” while the appliance is preheating.
- If the appliance is preheated, put the food into the cooking compartment (2).
- The appliance continues the process automatically. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

”TOP” / ”BOTTOM”

- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”FUNC” 4x. The oven function indicator (31) indicates ”TOP” and ”BOTTOM”. The digital display (34) indicates ”220°C”.
- If required, press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the temperature (150 - 220 °C).
- If required, press the time/temperature button (20) to set the time. Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time (5 - 90 minutes).

Note! If the time and the temperature are set, it is still possible to adjust the time and the temperature. Press the time/temperature button (20) to switch between time and temperature.

- Press ”START/STOP” to start the process. The cooking process indicator (23) indicates ”PREHEAT” while the appliance is preheating.
- If the appliance is preheated, put the food into the cooking compartment (2).
- The appliance continues the process automatically. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

”TOP” / ”BOTTOM” / ”STEAM”

- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”FUNC” 5x. The oven function indicator (31) indicates ”TOP”, ”BOTTOM”, and ”STEAM”. The digital display (34) indicates ”220°C”.
- If required, press the time/temperature button (20) to set the time. Press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time (5 - 90 minutes).
- Press ”START/STOP” to start the process. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

Fixed oven settings

- Insert the mains plug into the wall socket. The digital display (34) indicates ”:0”.
- Press ”MENU” to set the cooking programme. The cooking programme indicator (33) and the bread type indicator (29) indicate the fixed oven setting.
- If required, press the ”+” and ”-” buttons (21) to set the time.

Note! It is not possible to set the time for the following cooking types: ”FROZEN PIZZA”, ”PIZZA”, and ”BAGUETTE”.

- Press ”START/STOP” to start the process. The cooking process indicator (23) indicates ”PREHEAT” while the appliance is preheating.
- If the appliance is preheated, put the food into the cooking compartment (2).

- The appliance continues the process automatically. The digital display (34) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound 3 times to indicate the end of the process. The appliance switches off and on automatically. The digital display (34) goes back to the initial state.
- Remove the food from the cooking compartment (2).
- Remove the mains plug from the wall socket.

Use

Breadmaker (fig. A & C)

Caution!

- Allow the cooking compartment (2) to cool down completely before making bread.
- Always keep the door (5) closed during use.
- If you use the appliance as a breadmaker, always remove the drip tray (14) from the cooking compartment (2).
- If you use the appliance as a breadmaker, make sure that the water reservoir (8) is empty.

- Make sure that the water reservoir (8) is empty.
- Mount the kneading paddle (10) onto the spindle (35) into the bottom of the bread pan (9).
- Put the ingredients into the bread pan (9) in the required order. If necessary, use the measuring cup (11) and measuring spoon (12) to add the ingredients.
- Open the door (5) using the door grip (6).
- Remove the drip tray (14) from the cooking compartment (2).
- Mount the bread pan (9) into the bottom of the cooking compartment (2). Make sure that the pins (36) are inserted into the slots (37).
- Close the door (5) using the door grip (6).

Oven (fig. A, D & E)

Caution!

- Always keep the door (5) closed during use.
- If you use the appliance as an oven, always mount the support rails (13), the drip tray (14), and the baking plate (15) into the cooking compartment (2).
- If you use the appliance as an oven, make sure that the water reservoir (8) is full when you use the appliance in steam mode. If you do not use the appliance in steam mode, make sure that the water reservoir (8) is empty.

- Take one of the following actions:
  - If the steam mode is used, make sure that the water reservoir (8) is full.
  - If the steam mode is not used, make sure that the water reservoir (8) is empty.
- If necessary, put some aluminium foil onto the required accessory.
- Put the food onto the required accessory:
  - For baking bread, cookies, etc., use the baking plate (15).
  - For grilling food, use the baking plate (15) and the grill rack (16).
  - For baking pizzas, use baking plate (15) and baking plate (17).
  - For baking baguettes, croissants, etc., use baking plate (15) and baking plate (18).
- Open the door (5) using the door grip (6).
- Mount the support rails (13) into the slots (38) in the sides of the cooking compartment (2).
- Mount the drip tray (14) into the cooking compartment (2).
- Place the required accessory (16/17/18) onto the baking plate (15).
- Slide the baking plate (15) with the required accessory (16/17/18) into the support rails (13).
- Close the door (5) using the door grip (6).

Filling the water reservoir (fig. A & F)

If you use the appliance as an oven, the water reservoir must be filled when you use the appliance in steam mode. The water level indicator (40) indicates the water level in the water reservoir.

- Remove the water reservoir (8) from the appliance.
- Remove the lid (39) from the water reservoir (8) by turning the lid counterclockwise.
- Fill the water reservoir (13) with water up to the maximum mark (”FULL”).
- Mount the lid (39) to the water reservoir (8) by turning the lid clockwise.

- Place the water reservoir (8) into the appliance.

Hints for use

Breadmaker

- Make sure that the ingredients are of good quality and at room temperature.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Put the ingredients into the bread pan in the required order:
  - Put the liquid ingredients into the bread pan.
  - Put a small amount of flour into the bread pan.
  - Put the solid ingredients into the bread pan.
  - Put the rest of the flour into the bread pan. Make sure that all solid ingredients are covered by the flour.
  - Put the baking yeast into the bread pan.
- Preferably use bread-making flour. If you use heavy flour (wheat flour, rye flour, corn flour, etc.), the bread will rise less than if you use light flour. Use the correct amount of flour. If necessary, use a kitchen scale to measure the amount of flour.
- Use the correct amount of baking yeast. Use dried active baking yeast instead of baking powder. If you use fresh yeast, use thrice more yeast than if you use dried yeast and solve the yeast in a small amount of lukewarm water. Make sure that the baking yeast does not come into contact with water, milk, salt, or sugar.
- Use lukewarm water. If possible, use tap water. If you use eggs, break the eggs and add them to the water.
- If you use milk, use fresh milk or milk powder. If you use milk powder, add the required amount of water to the milk powder. If you want to add water to the fresh milk, the total amount of milk and water must be equal to the required amount for the recipe.
- If you use sugar, preferably use white sugar, brown sugar, or honey. Do not use refined sugar or sugar cubes.
- If you use salt, the yeast will rise better and the bread will have more taste.
- If you use butter or oil, the bread will become softer and have more taste. If you use butter, cut the butter into pieces or allow the it to become soft.
- Keep the door closed during the process.
- If the process is completed, use oven gloves to remove the bread pan from the appliance and the bread from the bread pan.
- Allow the bread to cool down before cutting the bread into slices. If you want to eat the bread when it is still warm, it is recommended to cut the bread into slices of 2.5 cm.
- Use a serrated knife or an electric knife to cut the bread into slices.
- Keep the bread in an hermetically sealed container to keep the bread fresh as long as possible (approximately 2 days). If the bread contains eggs, the bread must be consumed the same day. If the bread contains neither butter nor oil, the bread must be consumed the same day. Do not keep the bread in the refrigerator.
- If you want to keep the bread in the freezer, put the bread into a freezing bag before putting it into the freezer.

Oven

- Prepare the food.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Put the food onto the required accessory.
- Place the required accessories into the appliance.
- If necessary, preheat the appliance.
- If there are more meals with (almost) the same cooking temperature, it is possible to cook these meals at the same time.
- Keep the door closed during the process as much as possible. Only open the door to check whether the cooking process is finished.
- If the process is completed, use oven gloves to remove the food from the appliance.

Soup

The soup function can be used for warming up French soup bags which can be purchased from the super market.

Caution! Do not use the soup function for cooking soup.

Recipes

This recipe list provides a small overview of recipes which are specifically created for the appliance. For other recipes, please refer to a recipe book for the type of appliance.

Normal bread

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	450 g
Yeast	1 tsp.
Salt	2 tsp.
Sugar	2.5 tbsp.
Skim milk powder	1.5 tbsp.
Unsalted butter	30 g
Water	320 ml

French bread

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	395 g
Low-gluten flour	55 g
Yeast	1 tsp.
Salt	2 tsp.
Unsalted butter	10 g
Water	330 ml

Sweet bread

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	400 g
Yeast	1 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	5 tbsp.
Unsalted butter	25 g
Egg	2
Water	160 ml

Whole-wheat bread

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	225 g
Whole-wheat flour	225 g
Yeast	1.5 tsp.
Salt	2 tsp.
Sugar	2.5 tbsp.
Unsalted butter	20 g
Water	340 ml

- Put the ingredients into the bread pan.
- Place the bread pan into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”LOAF”.
- Press ”SEL” to select the correct bread type: ”BASIC”, ”FRENCH”, ”SWEET”, ”WHOLE WHEAT”.
- Press ”START/STOP” to start the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- Press ”START/STOP” to stop the process.

Note! If you do not press ”START/STOP”, the appliance will switch to the heat preservation mode automatically.

- Remove the bread pan from the cooking compartment.
- Remove the bread from the bread pan.

Note!

- If the room temperature is higher than 25 °C, decrease the amount of water by 10 ml.
- If the room temperature is higher than 30 °C, the quality of the bread will be reduced.
- If you make whole-wheat bread, do not use other flour than whole-wheat flour.
- The higher the proportion of whole-wheat flour, the lower the height of the bread. If the proportion of whole-wheat flour is lower than 30%, select the following bread type: ”BASIC”.

Baguette

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	250 g
Yeast	1.5 tsp.
Salt	1 tsp.
Bread improver	1 tsp.
Water	150 ml

- Put the ingredients into the bread pan.
- Place the bread pan into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”DOUGH” and ”RISE”.

- Press ”SEL” to select ”BAGUETTE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (60 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- Remove the bread pan from the cooking compartment.
- Remove the dough from the bread pan.
- Divide the dough into 3 similar parts.
- Allow the dough to rest for 10 minutes.
- Use a rolling pin to press the parts of dough to rectangles.
- Carefully roll up the dough.
- Put the baguettes onto the corresponding baking plate.
- Place the baking plate into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”RISE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (50 minutes).
- If the process is completed, press ”MENU” to select ”BAGUETTE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (30 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.

Croissant

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	250 g
Yeast	1.25 tsp.
Salt	0.5 tsp.
Unsalted butter	80 g
Egg	1
Water	120 ml

- Put the water, the flour, the yeast, the salt, and a small amount of unsalted butter into the bread pan.
- Place the bread pan into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”DOUGH” and ”RISE”.
- Press ”SEL” to select ”CROISSANT”.
- Press ”START/STOP” to start the process (45 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- Remove the bread pan from the cooking compartment.
- Remove the dough from the bread pan.
- Allow the dough to rest for 10 minutes.
- Use a rolling pin to press dough to a square (25*25 cm).
- Fold the frozen unsalted butter.
- Use a rolling pin to press the dough to a rectangle (50*20 cm).
- Fold the dough into 3 similar parts.
- Use a rolling pin to press the dough to a rectangle (50*20 cm).
- Fold the dough into 3 similar parts.
- Put the dough into the refrigerator for 10 minutes (depending on the surface of the dough).
- Remove the dough from the refrigerator.
- Use a rolling pin to press the dough to a rectangle (50*20 cm). The thickness of the dough must be approximately 4 mm.
- Use a knife to cut the dough to triangles (90 - 110 g per triangle).
- Put the dough into the refrigerator for 15 minutes.
- Remove the dough from the refrigerator.
- Carefully roll up the dough.
- Put the croissants onto the corresponding baking plate.
- Place the baking plate into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”RISE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (50 minutes).
- If the process is completed, remove the baking plate from the cooking compartment.
- Use a spatula to spread the egg over the surface of the croissant.
- Place the baking plate into the cooking compartment.
- Press ”MENU” to select ”CROISSANT”.
- Press ”START/STOP” to start the process (20 minutes). If necessary, the time can be adjusted (15 - 25 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.

Country bread

Ingredients	Quantity
Multi-grain flour	280 g
Yeast	1 tsp.
Unsalted butter	180 g
Water	150 ml

- Put the ingredients into the bread pan.
- Place the bread pan into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”DOUGH” and ”RISE”.
- Press ”SEL” to select ”COUNTRY”.
- Press ”START/STOP” to start the process (80 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- Remove the bread pan from the cooking compartment.
- Remove the dough from the bread pan.
- Divide the dough into 3 or 4 similar parts.
- Allow the dough to rest for 10 minutes.
- Use a rolling pin to press the parts of dough to circles or ellipses.
- Put the dough onto the corresponding baking plate.
- Place the baking plate into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”RISE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (50 minutes).
- If the process is completed, press ”MENU” to select ”COUNTRY”.
- Press ”START/STOP” to start the process (20 minutes). If necessary, the time can be adjusted (20 - 30 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.

Brioche

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	250 g
Low-gluten flour	50 g
Yeast	1.25 tsp.
Salt	1.5 tsp.
Sugar	5 tbsp.
Skim milk powder	3 tbsp.
Unsalted butter	60 g
Egg	1
Water	100 ml

- Put the ingredients into the bread pan.
- Place the bread pan into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”DOUGH” and ”RISE”.
- Press ”SEL” to select ”BRIOCHE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (30 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- Remove the bread pan from the cooking compartment.
- Remove the dough from the bread pan.
- Divide the dough into 6 similar parts.
- Allow the dough to rest for 10 minutes.
- Use a rolling pin to press the parts of dough to circles.
- Put the brioches onto the corresponding baking plate.
- Place the baking plate into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”RISE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (50 minutes).
- If the process is completed, press ”MENU” to select ”BRIOCHE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (20 minutes). If necessary, the time can be adjusted (15 - 25 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.

Pizza

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	110 g
Low-gluten flour	60 g
Yeast	0.65 tsp.
Salt	0.5 tsp.
Sugar	0.75 tsp.
Water	110 ml

- Put the ingredients into the bread pan.
- Place the bread pan into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”DOUGH” and ”RISE”.
- Press ”SEL” to select ”PIZZA”.
- Press ”START/STOP” to start the process (45 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- Remove the bread pan from the cooking compartment.
- Remove the dough from the bread pan.

- Allow the dough to rest for 10 minutes.
- Use a rolling pin to press the dough to a circle. The thickness of the dough must be approximately 8 mm.
- Put the dough onto the corresponding baking plate.
- Place the baking plate into the cooking compartment.
- Press ”MODE” to select ”RISE”.
- Adjust the time to 30 minutes.
- Press ”START/STOP” to start the process.
- If the process is completed, remove the baking plate from the cooking compartment.
- Put the ingredients onto the dough.
- Place the baking plate into the cooking compartment.
- Press ”MENU” to select ”PIZZA”.
- Press ”START/STOP” to start the process (32 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.

Cookies

Ingredients	Quantity
Handmade cookie powder	500 g
Unsalted butter	110 g
Egg	1

- Mix the cookie powder with the egg and the unslated butter.
- Stir the cookies powder evenly.
- Use a rolling pin to press the dough to a thickness of approximately 6 mm.
- Shape the dough to the required form.
- Put the dough onto the corresponding baking plate (approximately 16 pieces).
- Press ”MENU” to select ”COOKIE”.
- Press ”START/STOP” to start the process (5 minutes). If necessary, the time can be adjusted (5 - 12 minutes). The appliance starts to preheat automatically. The cooking process indicator indicates ”PREHEAT” while the appliance is preheating.
- If the preheating is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- Place the baking plate into the cooking compartment. The process continues automatically.
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.

Apple jam

Ingredients	Quantity
Apple (fresh)	500 g
Sugar	400 g
Lemon juice	10 g
Water	160 ml

- Husk the apple and cut the apple into small parts.
- Use a juicer to mix half of the apple parts with the water. Subsequently, mix the other half of the apple parts with the water.
- Put the mashed apple, the sugar, and the lemon juice into the bread pan.
- Place the bread pan into the cooking compartment.
- Press ”MENU” to select the jam function.
- Press ”START/STOP” to start the process (90 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.

Soup

Ingredients	Quantity
French soup bag	2 pieces (600 g)

- Put the soup bag into the bread pan.
- Place the bread pan into the cooking compartment.
- Press ”MENU” to select the soup function.
- Press ”START/STOP” to start the process (50 minutes). If necessary, the time can be adjusted (40 - 90 minutes).
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.

Cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned after each use.

Warning!

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids for cleaning.

Caution!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.
- Do not use oven cleaners to clean the inside of the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the appliance and the heating elements with a damp cloth. Dry the appliance and the heating elements with a clean, dry cloth.
- Clean the accessories in soapy water. Fully dry the accessories.
- Store the appliance with the accessories in a dry place, out of the reach of children.

Cleaning the water reservoir (fig. A & F)

Caution! If you use the appliance as an oven, make sure that the water reservoir (8) is full when you use the appliance in steam mode.
- Remove the water reservoir (8) from the appliance.
- Remove the lid (39) from the water reservoir (8) by turning the lid counterclockwise.
- If necessary, empty the water reservoir (8).
- Remove the cover (41) from the water reservoir (8).
- Pull out the plug (42) and clean the plug under running water.
- Clean the water reservoir (8), the lid (39) and the cover (41) in soapy water.
- Fully dry the accessories.
- Mount the cover (41) to the water reservoir (8).
- Mount the lid (39) to the water reservoir (8) by turning the lid clockwise.
- Place the water reservoir (8) into the appliance.

Troubleshooting

Refer to the table below to solve problems yourself. If you are not able to solve the problem yourself, contact our service station.
- The operation panel cannot be used.
  - Make sure that the mains plug is properly inserted into the wall socket.
- The time cannot be set.
  - Press ”SEL” until the bread type indicator indicates ”BASIC”. Set the time according to the bread type using the tid/temperatur button.
- Error message: ERR1.
  - Open the door. Wait until the temperature is lower than 35 °C.
- Error message: ERR2.
  - Fill the water reservoir with water.
- Error message: ERR3.
  - Make sure that the water reservoir is properly placed into the appliance.
- The kneading paddle makes loud noises.
  - Make sure that the kneading paddle is properly mounted onto the spindle into the bottom of the bread pan.
- The kneading paddle does not work.
  - If the kneading paddle is properly mounted but still does not work, contact the service station.
- The flour cannot be mixed in the bread pan.
  - Make sure that the kneading paddle is properly mounted onto the spindle into the bottom of the bread pan.
  - If the kneading paddle is properly mounted but still does not work, contact the service station.
- The dough leaks into the bottom of bread pan.
  - Make sure that the kneading paddle rotates normally.
  - If the kneading paddle does not rotate normally, remove the mains plug from the wall socket and contact the service station.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un appareil Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de cet appareil.

Instructions d'utilisation

Les instructions d'utilisation ont été réunies dans la section correspondante. Familiarisez-vous avec les instructions de sécurité lorsque vous consultez les instructions d'utilisation

Instructions de sécurité

Avertissement !

- Si vous utilisez un appareil électrique, respectez les instructions de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.

- Lisez avec soin le manuel complet avant utilisation.
- Le présent manuel décrit l'utilisation prévue de l'appareil. L'emploi de tout accessoire ou la réalisation de toute opération avec cet appareil autres que ceux recommandés est une source potentielle de blessures.
- Conservez ce manuel pour référence future.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'emploi de cet appareil par des enfants ou des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires est potentiellement dangereux. Les personnes responsables de leur sécurité doivent leur fournir des instructions explicites voire les surveiller pour utiliser l'appareil.

Utilisation

- Faites attention en utilisant l'appareil.
- Attention aux pièces chaudes. La surface peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Protégez toujours l'appareil de l'eau et d'une humidité excessive.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. N'employez pas l'appareil si vous êtes pieds nus.
- Guidez avec soin le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et qu'il ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Ne retirez aucune pièce ou accessoire lorsque la fiche secteur est branchée sur le secteur. Débranchez toujours d'abord la fiche secteur du secteur
- Si le cordon d'alimentation est endommagé pendant l'utilisation, débranchez immédiatement la fiche secteur du secteur. Ne touchez pas le cordon d'alimentation avant d'avoir débranché la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Sécurité des tiers

- Ne laissez jamais aucun enfant ou aucune personne non familiarisée avec ces instructions utiliser cet appareil.
- Ne laissez aucun enfant ou animal s'approcher de la zone de travail. Ne laissez aucun enfant ou animal toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.

Après utilisation

- Débranchez la fiche secteur du secteur et laissez l'appareil refroidir avant de le laisser sans surveillance et avant de remplacer, de nettoyer ou d'inspecter l'une quelconque de ses pièces.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas accéder aux appareils rangés.

Inspection et réparations

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et qu'aucune pièce n'est défectueuse. Vérifiez si l'appareil présente des pièces cassées, des boutons endommagés ou d'autres dégâts susceptibles d'affecter son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse.
- Faites réparer ou remplacer toute pièce endommagée ou défectueuse par un réparateur agréé. N'essayez jamais de retirer voire de remplacer vous-même une pièce quelconque.
- Avant utilisation, vérifiez si le cordon d'alimentation est usé ou endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.

Instructions de sécurité pour les fours et machines à pain

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1 mm^2).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Faites attention en touchant l'appareil. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher l'appareil pendant ou juste après l'utilisation.
- Les éléments chauffants et les étagères peuvent devenir très chauds pendant l'usage. Ne touchez pas les éléments chauffants et les étagères s'ils sont chauds.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

Description (fig. A)

Votre four et machine à pain 152002 Princess a été conçu pour la cuisson du pain et une foule d'autres applications de cuisson au four. L'appareil est réservé à un usage domestique.

1. Panneau de fonctionnement
2. Compartiment de cuisson
3. Élément chauffant supérieur
4. Élément chauffant inférieur
5. Porte
6. Poignée de porte
7. Hublot
8. Réservoir d'eau
9. Moule à pain
10. Pale de malaxage
11. Doseur

12a. Cuillère de dosage (1 cuillère à café)
12b. Cuillère de dosage (1 cuillère à soupe)

13. Glissière de support
14. Bac de collecte
15. Plaque de cuisson
16. Étagère de grill
17. Plaque de cuisson (pizza)
18. Plaque de cuisson (baguette)

Utilisation initiale

Préparation

- Nettoyez l'appareil.
  Voir "Nettoyage et entretien".
- Nettoyez les accessoires.
  Voir "Nettoyage et entretien".

Panneau de commande (fig. A & B)

L'appareil peut être commandé depuis son panneau de commande (1).

Marche et arrêt du processus de cuisson (fig. B)

Le bouton "START/STOP" (19) doit être utilisé pour mettre en marche et arrêter un processus de cuisson spécifique.

- Si le processus de cuisson est réglé, appuyez sur "START/STOP" pour démarrer le processus.
- Si le processus de cuisson est en marche, appuyez sur "START/STOP" quelques secondes pour arrêter le processus.

Réglage de la durée et de la température (fig. B)

Pour de nombreux réglages de four, le bouton durée/température (20) ainsi que les boutons "+" et "-" (21) peuvent servir à régler la durée et la température pour les adapter à la cuisson d'une recette spécifique.

- Si seule la durée est réglable, procédez comme suit :
  - Appuyez sur le bouton durée/température (20).
  - Appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la durée.
- Si seule la température est réglable, procédez comme suit :
  - Appuyez sur le bouton durée/température (20).
  - Appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la température.
- Si la durée et la température sont réglables, procédez comme suit :
  - Appuyez sur le bouton durée/température (20).
  - Appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la température.
  - Appuyez à nouveau sur le bouton durée/température (20).
  - Appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la durée.

Indicateurs de fonction de cuisson (fig. B)

Les indicateurs de fonction de cuisson (22) indiquent la fonction de cuisson.

Réglage	Indication
A	La fonction vapeur est active.
B	La fonction préservation de chaleur est active.
C	La fonction de durée de fin prolongée est active.
D	Le réservoir d'eau doit être rempli (d'eau).

Indicateurs de processus de cuisson (fig. B)

Les indicateurs de processus de cuisson (23) indiquent le processus de cuisson.

Réglage	Indication
PREHEAT	L'appareil est en préchauffage.
KNEAD	L'appareil malaxe la pâte.
RISE	L'appareil fait lever la pâte.
BAKE	L'appareil cuit le pain.

Réglage du mode de cuisson (fig. B)

Le mode de cuisson est réglable avec le bouton MODE (24). Le mode de cuisson peut être réglé comme suit :

- Sélectionnez "LOAF" pour cuire un pain.
- Sélectionnez "DOUGH" et "RISE" pour malaxer puis faire lever la pâte.
- Sélectionnez "DOUGH" pour malaxer la pâte.
- Sélectionnez "RISE" pour faire lever la pâte.
- Appuyez 1x sur "MODE" pour cuire un pain. L'indicateur de mode de cuisson (25) indique "LOAF".

- Appuyez 2x sur ”MODE” pour malaxer et faire lever la pâte. L’indicateur de mode de cuisson (25) indique ”DOUGH” et ”RISE”.
- Appuyez 3x sur ”MODE” pour malaxer la pâte. L’indicateur de mode de cuisson (25) indique ”DOUGH”.
- Appuyez 4x sur ”MODE” pour faire lever la pâte. L’indicateur de mode de cuisson (25) indique ”RISE”.

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l’ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur ”MODE” pour revenir au premier réglage possible.

Réglage de la couleur du doré (fig. B)

La couleur du doré est réglable avec le bouton COLOR (26). La couleur du doré peut être réglée comme suit :

- Appuyez 1x sur ”COLOR” pour un doré moyen. L’indicateur de couleur du doré (27) indique ”MEDIUM”.
- Appuyez 2x sur ”COLOR” pour un doré léger. L’indicateur de couleur du doré (27) indique ”LIGHT”.
- Appuyez 3x sur ”COLOR” pour un doré profond. L’indicateur de couleur du doré (27) indique ”DARK”.

Remarque ! La couleur du doré est uniquement réglable avec les modes de cuisson suivants : ”LOAF”.

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l’ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur ”COLOR” pour revenir au premier réglage possible.

Réglage du type de pain (fig. B)

Le type de pain est réglable avec le bouton SEL (28). Le type de pain peut être réglé comme suit :

- Sélectionnez ”BASIC” pour cuire un pain normal.
- Sélectionnez ”FRENCH” pour cuire un pain français.
- Sélectionnez ”SWEET” pour cuire un pain sucré.
- Sélectionnez ”WHOLE WHEAT” pour cuire un pain complet.
- Sélectionnez ”PIZZA” pour cuire des pizzas.
- Sélectionnez ”COOKIE” pour cuire des biscuits.
- Sélectionnez ”BAGUETTE” pour cuire des baguettes.
- Sélectionnez ”COUNTRY” pour cuire un pain de campagne.
- Sélectionnez ”CROISSANT” pour cuire des croissants.
- Sélectionnez ”BRIOCHE” pour cuire des brioches.

Remarque ! Le type de pain est uniquement réglable avec les modes de cuisson suivants : (a) ”LOAF” / (b) ”DOUGH” & ”RISE”.

Type de pain : ”LOAF”.

- Appuyez 1x sur ”SEL” pour cuire un pain normal. L’indicateur de type de pain (29) indique ”BASIC”.
- Appuyez 2x sur ”SEL” pour cuire un pain français. L’indicateur de type de pain (29) indique ”FRENCH”.
- Appuyez 3x sur ”SEL” pour cuire un pain sucré. L’indicateur de type de pain (29) indique ”SWEET”.
- Appuyez 4x sur ”SEL” pour cuire un pain complet. L’indicateur de type de pain (29) indique ”WHOLE WHEAT”.

Type de pain : ”DOUGH” & ”RISE”

- Appuyez 1x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte pour un pain normal. L’indicateur de type de pain (29) indique ”BASIC”.
- Appuyez 2x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte pour un pain français. L’indicateur de type de pain (29) indique ”FRENCH”.
- Appuyez 3x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte pour un pain sucré. L’indicateur de type de pain (29) indique ”SWEET”.
- Appuyez 4x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte à pizza. L’indicateur de type de pain (29) indique ”PIZZA”.
- Appuyez 5x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte pour un pain complet. L’indicateur de type de pain (29) indique ”WHOLE WHEAT”.

- Appuyez 6x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte à biscuits. L’indicateur de type de pain (29) indique ”COOKIE”.
- Appuyez 7x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte à baguettes. L’indicateur de type de pain (29) indique ”BAGUETTE”.
- Appuyez 8x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte pour un pain de campagne. L’indicateur de type de pain (29) indique ”COUNTRY”.
- Appuyez 9x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte à croissants. L’indicateur de type de pain (29) indique ”CROISSANT”.
- Appuyez 10x sur ”SEL” pour malaxer et faire lever la pâte à brioches. L’indicateur de type de pain (29) indique ”BRIOCHE”.

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l’ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur ”SEL” pour revenir au premier réglage possible.

Réglage de la fonction du four (fig. B)

La fonction du four est réglable avec le bouton FUNC (30). La fonction du four peut être réglée comme suit :

- Sélectionnez ”TOAST” pour griller les aliments.
- Sélectionnez ”TOP” pour utiliser uniquement les éléments chauffants supérieurs.
- Sélectionnez ”BOTTOM” pour utiliser uniquement les éléments chauffants inférieurs.
- Sélectionnez ”TOP” et ”BOTTOM” pour utiliser à la fois les éléments chauffants supérieurs et inférieurs.
- Sélectionnez ”TOP”, ”BOTTOM” et ”STEAM” pour utiliser à la fois les éléments chauffants supérieurs et inférieurs en les combinant avec la fonction vapeur.
- Appuyez 1x sur ”FUNC” pour griller les aliments. L’indicateur de fonction de four (31) indique ”TOAST”.
- Appuyez 2x sur ”FUNC” pour utiliser uniquement les éléments chauffants supérieurs. L’indicateur de fonction de four (31) indique ”TOP”.
- Appuyez 3x sur ”FUNC” pour utiliser uniquement les éléments chauffants inférieurs. L’indicateur de fonction de four (31) indique ”BOTTOM”.
- Appuyez 4x sur ”FUNC” pour utiliser à la fois les éléments chauffants supérieurs et inférieurs. L’indicateur de fonction de four (31) indique ”TOP” et ”BOTTOM”.
- Appuyez 5x sur ”FUNC” pour utiliser à la fois les éléments chauffants supérieurs et inférieurs en les combinant avec la fonction vapeur. L’indicateur de fonction de four (31) indique ”TOP”, ”BOTTOM” et ”STEAM”.

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l’ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur ”FUNC” pour revenir au premier réglage possible.

Réglages de four fixes (fig. B)

Les réglages de four fixes sont réglables avec le bouton MENU (32). Les réglages de four fixes peuvent être réglés comme suit :

- Sélectionnez le symbole ”A” pour préparer des en-cas congelés.
- Sélectionnez le symbole ”B” pour préparer des pizzas congelées.
- Sélectionnez le symbole ”C” pour préparer de la soupe.
- Sélectionnez le symbole ”D” pour préparer des pommes de terre.
- Sélectionnez le symbole ”E” pour préparer de la confiture/compote.
- Sélectionnez le symbole ”F” pour décongeler des aliments.
- Sélectionnez ”PIZZA” pour cuire des pizzas.
- Sélectionnez ”COOKIE” pour cuire des biscuits.
- Sélectionnez ”BAGUETTE” pour cuire des baguettes.
- Sélectionnez ”COUNTRY” pour cuire un pain de campagne.
- Sélectionnez ”CROISSANT” pour cuire des croissants.
- Sélectionnez ”BRIOCHE” pour cuire des brioches.
- Appuyez 1x sur ”MENU” pour préparer des en-cas congelés. L’indicateur de programme de cuisson (33) indique le symbole ”A”.

- Appuyez 2x sur ”MENU” pour préparer des pizzas congelées. L’indicateur de programme de cuisson (33) indique le symbole ”B”.
- Appuyez 3x sur ”MENU” pour préparer de la soupe. L’indicateur de programme de cuisson (33) indique le symbole ”C”.
- Appuyez 4x sur ”MENU” pour préparer des pommes de terre. L’indicateur de programme de cuisson (33) indique le symbole ”D”.
- Appuyez 5x sur ”MENU” pour préparer de la confiture/compote. L’indicateur de programme de cuisson (33) indique le symbole ”E”.
- Appuyez 6x sur ”MENU” pour décongeler des aliments. L’indicateur de programme de cuisson (33) indique le symbole ”F”.
- Appuyez 7x sur ”MENU” pour préparer des pizzas. L’indicateur de type de pain (29) indique ”PIZZA”.
- Appuyez 8x sur ”MENU” pour préparer des biscuits. L’indicateur de type de pain (29) indique ”COOKIE”.
- Appuyez 9x sur ”MENU” pour préparer des baguettes. L’indicateur de type de pain (29) indique ”BAGUETTE”.
- Appuyez 10x sur ”MENU” pour préparer du pain de campagne. L’indicateur de type de pain (29) indique ”COUNTRY”.
- Appuyez 11x sur ”MENU” pour préparer des croissants. L’indicateur de type de pain (29) indique ”CROISSANT”.
- Appuyez 12x sur ”MENU” pour préparer des brioches. L’indicateur de type de pain (29) indique ”BRIOCHE”.

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l’ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur ”MENU” pour revenir au premier réglage possible.

Modes de cuisson (fig. A & B)

”LOAF”.

- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L’écran numérique (34) indique ”:0”.
- Appuyez 1x sur ”MODE”. L’indicateur de couleur du doré (27) indique ”MEDIUM”. L’indicateur de mode de cuisson (25) indique ”LOAF”. L’indicateur de type de pain (29) indique ”BASIC”. L’indicateur de processus de cuisson (23) indique le symbole ”KNEAD”. L’écran numérique (34) indique ”4:00” (4 heures).
- Appuyez sur ”COLOR” pour régler la couleur du doré. L’indicateur de couleur du doré (27) indique la couleur du doré.
- Appuyez sur ”SEL” pour régler le type de pain. L’indicateur de type de pain (29) indique le type de pain.
- Si nécessaire, appuyez sur le bouton durée/température (20) pour régler la durée. L’indicateur de durée de fin prolongée (22B) s’allume. Appuyez ensuite sur les boutons ”+” et ”-” (21) pour régler la durée (max. 13 heures).
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus. Les indicateurs de processus de cuisson (23) indiquent la phase du processus. L’écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour arrêter le processus.

Remarque ! Si vous n’appuyez pas sur ”START/STOP”, l’appareil passe automatiquement en mode de préservation de la chaleur. L’indicateur de préservation de la chaleur (22C) indique que l’appareil est en mode préservation de la chaleur. L’écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus. L’appareil s’arrête automatiquement après 1 heure.

- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

”DOUGH” / ”RISE”

- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L’écran numérique (34) indique ”:0”.
- Appuyez 2x sur ”MODE”. L’indicateur de couleur du doré (27) est éteint. L’indicateur de mode de cuisson (25) indique ”DOUGH” et ”RISE”.

L'indicateur de type de pain (29) indique "BASIC". L'indicateur de processus de cuisson (23) indique le symbole "KNEAD". L'écran numérique (34) indique "1:00" (1 heure).
- Appuyez sur "SEL" pour régler le type de pain. L'indicateur de type de pain (29) indique le type de pain. L'écran numérique (34) indique la durée.
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus. Les indicateurs de processus de cuisson (23) indiquent la phase du processus. L'écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L'appareil s'arrête et se met en marche automatiquement. L'écran numérique (34) revient à l'état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

"DOUGH"
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L'écran numérique (34) indique ":0".
- Appuyez 3x sur "MODE". L'indicateur de couleur du doré (27) est éteint. L'indicateur de mode de cuisson (25) indique "DOUGH". L'indicateur de type de pain (29) est éteint. L'indicateur de processus de cuisson (23) est éteint. L'écran numérique (34) indique "15:00" (15 minutes).
- Si nécessaire, appuyez ensuite sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la durée (max. 30 minutes).
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus. L'écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L'appareil s'arrête et se met en marche automatiquement. L'écran numérique (34) revient à l'état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

"RISE"
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L'écran numérique (34) indique ":0".
- Appuyez 4x sur "MODE". L'indicateur de couleur du doré (27) est éteint. L'indicateur de mode de cuisson (25) indique "RISE". L'indicateur de type de pain (29) est éteint. L'indicateur de processus de cuisson (23) est éteint. L'écran numérique (34) indique "35°C".
- Si nécessaire, appuyez sur le bouton durée/température (20) pour régler la durée. Appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la durée (max. 2 heures).
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus. L'écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L'appareil s'arrête et se met en marche automatiquement. L'écran numérique (34) revient à l'état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

Fonctions de four

"TOAST"
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L'écran numérique (34) indique ":0".
- Appuyez 1x sur "FUNC". L'indicateur de fonction de four (31) indique "TOAST". L'écran numérique (34) indique "5:10" (5 minutes, 10 secondes).
- Si nécessaire, appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la couleur du doré.
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus. L'indicateur de processus de cuisson (23) indique "PREHEAT" pendant le préchauffage de l'appareil.
- Si l'appareil est préchauffé, placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).

- L'appareil continue le processus automatiquement. L'écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L'appareil s'arrête et se met en marche automatiquement. L'écran numérique (34) revient à l'état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

"TOP"
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L'écran numérique (34) indique ":0".
- Appuyez 2x sur "FUNC". L'indicateur de fonction de four (31) indique "TOP". L'écran numérique (34) indique "130°C".
- Si nécessaire, appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la température (100 - 150 °C).
- Si nécessaire, appuyez sur le bouton durée/température (20) pour régler la durée. Appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la durée (5 - 90 minutes).

Remarque ! Si la durée et la température sont réglées, il est possible d'ajuster la durée et la température. Appuyez sur le bouton durée/température (20) pour alterner entre la durée et la température.
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus. L'indicateur de processus de cuisson (23) indique "PREHEAT" pendant le préchauffage de l'appareil.
- Si l'appareil est préchauffé, placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).
- L'appareil continue le processus automatiquement. L'écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L'appareil s'arrête et se met en marche automatiquement. L'écran numérique (34) revient à l'état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

"BOTTOM"
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L'écran numérique (34) indique ":0".
- Appuyez 3x sur "FUNC". L'indicateur de fonction de four (31) indique "BOTTOM". L'écran numérique (34) indique "150°C".
- Si nécessaire, appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la température
- (100 - 160 °C).
- Si nécessaire, appuyez sur le bouton durée/température (20) pour régler la durée. Appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la durée (5 - 90 minutes).

Remarque ! Si la durée et la température sont réglées, il est possible d'ajuster la durée et la température. Appuyez sur le bouton durée/température (20) pour alterner entre la durée et la température.
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus. L'indicateur de processus de cuisson (23) indique "PREHEAT" pendant le préchauffage de l'appareil.
- Si l'appareil est préchauffé, placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).
- L'appareil continue le processus automatiquement. L'écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L'appareil s'arrête et se met en marche automatiquement. L'écran numérique (34) revient à l'état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

"TOP" / "BOTTOM"
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L'écran numérique (34) indique ":0".
- Appuyez 4x sur "FUNC". L'indicateur de fonction de four (31) indique "TOP" et "BOTTOM". L'écran numérique (34) indique "220°C".
- Si nécessaire, appuyez sur les boutons "+" et "-" (21) pour régler la température (150 - 220 °C).

- Si nécessaire, appuyez sur le bouton durée/température (20) pour régler la durée. Appuyez sur les boutons ”+” et ”-” (21) pour régler la durée (5 - 90 minutes).

Remarque ! Si la durée et la température sont réglées, il est possible d’ajuster la durée et la température. Appuyez sur le bouton durée/température (20) pour alterner entre la durée et la température.

- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus. L’indicateur de processus de cuisson (23) indique ”PREHEAT” pendant le préchauffage de l’appareil.
- Si l’appareil est préchauffé, placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).
- L’appareil continue le processus automatiquement. L’écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L’appareil s’arrête et se met en marche automatiquement. L’écran numérique (34) revient à l’état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

”TOP” / ”BOTTOM” / ”STEAM”

- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L’écran numérique (34) indique ”:0”.
- Appuyez 5x sur ”FUNC”. L’indicateur de fonction de four (31) indique ”TOP”, ”BOTTOM” et ”STEAM”. L’écran numérique (34) indique ”220°C”.
- Si nécessaire, appuyez sur le bouton durée/température (20) pour régler la durée. Appuyez sur les boutons ”+” et ”-” (21) pour régler la durée (5 - 90 minutes).
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus. L’écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L’appareil s’arrête et se met en marche automatiquement. L’écran numérique (34) revient à l’état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

Réglages de four fixes

- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. L’écran numérique (34) indique ”:0”.
- Appuyez sur ”MENU” pour régler le programme de cuisson. L’indicateur de programme de cuisson (33) et l’indicateur de type de pain (29) indiquent le réglage de four fixe.
- Si nécessaire, appuyez sur les boutons ”+” et ”-” (21) pour régler la durée.

Remarque ! Il est impossible de régler la durée pour les types de cuisson suivants : ”FROZEN PIZZA”, ”PIZZA” et ”BAGUETTE”.

- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus. L’indicateur de processus de cuisson (23) indique ”PREHEAT” pendant le préchauffage de l’appareil.
- Si l’appareil est préchauffé, placez les aliments dans le compartiment de cuisson (2).
- L’appareil continue le processus automatiquement. L’écran numérique (34) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit 3 fois pour indiquer la fin du processus. L’appareil s’arrête et se met en marche automatiquement. L’écran numérique (34) revient à l’état initial.
- Retirez les aliments du compartiment de cuisson (2).
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

Utilisation

Machine à pain (fig. A & C)

Attention !

- Laissez le compartiment de cuisson (2) refroidir complètement avant de faire le pain.
- La porte (5) doit toujours être fermée pendant l’utilisation.
- Si vous utilisez l’appareil comme une machine à pain, retirez toujours le bac de collecte (14) du compartiment de cuisson (2).

- Si vous utilisez l'appareil comme une machine à pain, assurez-vous que le réservoir d'eau (8) est vide.

• Assurez-vous que le réservoir d'eau (8) est vide.
• Montez la pale de malaxage (10) sur l'axe (35) au fond du moule à pain (9).
• Placez les ingrédients dans le moule à pain (9) dans l'ordre requis. Si nécessaire, utilisez le doseur (11) et la cuillère de dosage (12) pour ajouter les ingrédients.
• Ouvrez la porte (5) avec sa poignée (6).
• Retirez le bac de collecte (14) du compartiment de cuisson (2).
• Placez le moule à pain (9) au fond du compartiment de cuisson (2). Assurez-vous que les goujons (36) s'insèrent dans les fentes (37).
• Fermez la porte (5) avec sa poignée (6).

Four (fig. A, D & E)

Attention !

- La porte (5) doit toujours être fermée pendant l'utilisation.
- Si vous utilisez l'appareil comme un four, montez toujours les glissières de support (13), le bac de collecte (14) et la plaque de cuisson (15) dans le compartiment de cuisson (2).
- Si vous utilisez l'appareil comme un four, assurez-vous que le réservoir d'eau (8) est plein lorsque vous employez le mode vapeur. Si vous n'utilisez pas l'appareil en mode vapeur, assurez-vous que le réservoir d'eau (8) est vide.

• Effectuez l'une des actions suivantes :
  - Si le mode vapeur est utilisé, assurez-vous que le réservoir d'eau (8) est plein.
  - Si le mode vapeur n'est pas utilisé, assurez-vous que le réservoir d'eau (8) est vide.
• Si nécessaire, prévoyez un film aluminium sur l'accessoire utilisé.
• Placez les aliments sur l'accessoire choisi :
  - Pour cuire du pain, des biscuits, etc., utilisez la plaque de cuisson (15).
  - Pour griller de la viande, utilisez la plaque de cuisson (15) et l'étagère de grill (16).
  - Pour cuire des pizzas, utilisez la plaque de cuisson (15) et la plaque de cuisson de pizza (17).
  - Pour cuire des baguettes, croissants, etc., utilisez la plaque de cuisson (15) et la plaque de cuisson de baguette (18).
• Ouvrez la porte (6) avec sa poignée (7).
• Montez les glissières de support (13) dans les fentes (38) latérales du compartiment de cuisson (2).
• Montez le bac de collecte (14) dans le compartiment de cuisson (2).
• Placez l'accessoire requis (16/17/18) dans la plaque de cuisson (15).
• Glissez la plaque de cuisson (15) avec l'accessoire requis (16/17/18) dans les glissières de support (13).
• Fermez la porte (5) avec sa poignée (6).

Remplissage du réservoir d'eau (fig. A & F)

Si vous utilisez l'appareil comme un four, le réservoir d'eau doit être plein lorsque vous employez le mode vapeur. L'indicateur de niveau d'eau (40) indique le niveau de l'eau dans le réservoir d'eau.

• Retirez le réservoir d'eau (8) de l'appareil.
• Retirez le cache (39) du réservoir d'eau (8) en le tournant dans le sens antihoraire.
• Remplissez le réservoir d'eau (13) jusqu'au repère maximum ("FULL").
• Montez le cache (39) du réservoir d'eau (8) en le tournant dans le sens horaire.
• Placez le réservoir d'eau (8) dans l'appareil.

Conseils d'utilisation

Machine à pain

• Assurez-vous que les ingrédients sont de bonne qualité et à température ambiante.
• Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
• Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre requis :
  - Placez les ingrédients liquides dans le moule à pain.
  - Mettez un peu de farine dans le moule à pain.
  - Placez les ingrédients solides dans le moule à pain.

- Mettez le reste de la farine dans le moule à pain. Assurez-vous que les ingrédients solides sont couverts de farine.
- Mettez la levure dans le moule à pain.

- Utilisez de préférence de la levure de boulanger. Si vous utilisez une farine moins ”blanche” (farine de froment, seigle, maïs, etc.), le pain lève moins qu’avec une farine plus pure. Utilisez la quantité correcte de farine. Si nécessaire, utilisez une balance de cuisine pour mesurer la quantité de farine.
- Utilisez la quantité correcte de levure. Préférez la levure de boulanger à la levure chimique. Pour de la levure fraîche, multipliez par trois les proportions par rapport à la levure sèche et dissolvez la levure dans un peu d’eau tiède. Assurez-vous que la levure n’entre pas en contact avec de l’eau, du lait, du sel ou du sucre.
- Utilisez de l’eau tiède. Si possible, de l’eau du robinet. Si vous utilisez des œufs, cassez-les et ajoutez-les à l’eau.
- Si vous utilisez du lait, choisissez du lait frais ou en poudre. Pour la poudre de lait, ajoutez-lui la quantité requise d’eau. Si vous voulez diluer le lait frais avec de l’eau, la quantité totale de lait et d’eau doit être égale à celle requise pour la recette.
- Si vous utilisez du sucre, préférez le sucre blanc, le sucre roux ou le miel. N’utilisez ni sucre raffiné, ni morceaux de sucre.
- Si vous utilisez du sel, la levure monte mieux et le pain est plus goûteux.
- Si vous utilisez du beurre ou de l’huile, le pain devient plus mou et plus goûteux. Si vous utilisez du beurre, coupez-le en morceaux et laissez-le ramollir.
- Laissez la porte fermée durant le processus.
- Si le processus est terminé, utilisez des gants de cuisine pour sortir le moule à pain de l’appareil puis le pain hors du moule à pain.
- Laissez-le pain refroidir avant de la trancher. Si vous voulez déguster le pain encore chaud, nous vous recommandons des tranches de 2,5 cm.
- Utilisez un couteau denté ou électrique pour trancher le pain.
- Conservez le pain dans un récipient hermétique afin de le maintenir frais aussi longtemps que possible (environ 2 jours). Si le pain contient des œufs, il doit être consommé dans la journée. Si le pain ne contient ni beurre, ni huile, il doit être consommé dans la journée. Ne conservez pas le pain au réfrigérateur.
- Si vous voulez conserver le pain au congélateur, placez-le dans un sec de congélation avant de le mettre au congélateur.

Four

- Préparez les aliments.
- Placez l’appareil sur une surface plane et stable.
- Placez les aliments sur l’accessoire choisi.
- Placez les accessoires requis dans l’appareil.
- Si nécessaire, préchauffez l’appareil.
- Si plusieurs plats présentent (presque) la même température de cuisson, il est possible de les cuire simultanément.
- Maintenez autant que possible la porte fermée durant le processus. Ouvrez la porte uniquement pour vérifier si le processus de cuisson est terminé.
- Si le processus est terminé, utilisez des gants pour retirer les aliments de l’appareil.
-

Soupe

La fonction soupe peut servir à réchauffer des sachets de soupe achetés au supermarché.

Attention ! N’utilisez pas la fonction soupe pour cuire une soupe.

Recettes

Cette liste vous propose quelques recettes spécifiquement créées pour l’appareil. Si vous souhaitez d’autres recettes, consultez un livre de recettes pour ce type d’appareil.

Pain normal

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	450 g
Levure	1 cuil. café
Sel	2 cuil. café
Sucre	2,5 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	1,5 cuil. soupe

Beurre sans sel	30 g
Eau	320 ml

Pain français

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	395 g
Farine sans gluten	55 g
Levure	1 cuil. café
Sel	2 cuil. café
Beurre sans sel	10 g
Eau	330 ml

Pain sucré

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	400 g
Levure	1 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre	5 cuil. soupe
Beurre sans sel	25 g
Œuf	2
Eau	160 ml

Pain complet

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	225 g
Farine de blé entier	225 g
Levure	1,5 cuil. café
Sel	2 cuil. café
Sucre	2,5 cuil. soupe
Beurre sans sel	20 g
Eau	340 ml

- Placez les ingrédients dans le moule à pain.
- Placez le moule à pain dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”LOAF”.
- Appuyez sur ”SEL” pour sélectionner le type de pain correct : ”BASIC”, ”FRENCH”, ”SWEET” ou ”WHOLE WHEAT”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour arrêter le processus.

Remarque ! Si vous n’appuyez pas sur ”START/STOP”, l’appareil passe automatiquement en mode de préservation de la chaleur.

- Retirez le moule à pain du compartiment de cuisson.
- Retirez le pain du moule à pain.

Remarque !

- Si la température de la pièce dépasse 25 °C, réduisez la quantité d’eau de 10 ml.
- Si la température de la pièce dépasse 30 °C, la qualité du pain diminue.
- Si vous préparez un pain complet, utilisez uniquement de la farine de blé entier.
- Plus la proportion de farine de blé entier augmente, moins le pain lève. Pour une proportion de farine de blé entier inférieure à 30%, sélectionnez les types de pain suivants : ”BASIC”.

Baguette

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	250 g
Levure	1,5 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Additif de fermentation	1 cuil. café
Eau	150 ml

- Placez les ingrédients dans le moule à pain.
- Placez le moule à pain dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”DOUGH” et ”RISE”.
- Appuyez sur ”SEL” pour sélectionner ”BAGUETTE”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (60 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.
- Retirez le moule à pain du compartiment de cuisson.
- Retirez la pâte du moule à pain.
- Divisez la pâte en trois parties égales.
- Laissez la pâte reposer 10 minutes.
- Utilisez un rouleau à pâtisserie pour abaisser les morceaux de pâte en rectangles.
- Enroulez la pâte avec soin.
- Placez les baguettes sur la plaque de cuisson correspondante.

- Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”RISE”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (50 minutes).
- Si le processus est terminé, appuyez sur ”MENU” pour sélectionner ”BAGUETTE”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (30 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

Croissant

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	250 g
Levure	1,25 cuil. café
Sel	0,5 cuil. café
Beurre sans sel	80 g
Œuf	1
Eau	120 ml

- Mettez l’eau, la farine, la levure, le sel et un peu de beurre sans sel dans le moule à pain.
- Placez le moule à pain dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”DOUGH” et ”RISE”.
- Appuyez sur ”SEL” pour sélectionner ”CROISSANT”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (45 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.
- Retirez le moule à pain du compartiment de cuisson.
- Retirez la pâte du moule à pain.
- Laissez la pâte reposer 10 minutes.
- Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte en carré (25*25 cm).
- Pliez le beurre sans sel congelé.
- Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte en rectangle (50*20 cm).
- Pliez la pâte en trois parties égales.
- Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte en rectangle (50*20 cm).
- Pliez la pâte en trois parties égales.
- Placez la pâte au congélateur pendant environ 10 minutes (selon la surface de la pâte).
- Retirez la pâte du réfrigérateur.
- Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte en rectangle (50*20 cm). La pâte doit être épaisse d’environ 4 mm.
- Avec un couteau, coupez des triangles de pâte (90 - 110 g par triangle).
- Placez la pâte au réfrigérateur pendant 15 minutes.
- Retirez la pâte du réfrigérateur.
- Enroulez la pâte avec soin.
- Placez les croissants sur la plaque de cuisson correspondante.
- Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”RISE”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (50 minutes).
- Si le processus est terminé, retirez la plaque de cuisson du compartiment de cuisson.
- Avec une spatule, étalez l’œuf sur la surface du croissant.
- Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MENU” pour sélectionner ”CROISSANT”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (20 minutes). Si nécessaire, la durée peut être réglée (15 - 25 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

Pain de campagne

Ingrédients	Quantité
Farine multicéréales	280 g
Levure	1 cuil. café
Beurre sans sel	180 g
Eau	150 ml

- Placez les ingrédients dans le moule à pain.
- Placez le moule à pain dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”DOUGH” et ”RISE”.
- Appuyez sur ”SEL” pour sélectionner ”COUNTRY”.

- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (80 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.
- Retirez le moule à pain du compartiment de cuisson.
- Retirez la pâte du moule à pain.
- Divisez la pâte en trois ou quatre parties égales.
- Laissez la pâte reposer 10 minutes.
- Utilisez un rouleau à pâtisserie pour abaisser les morceaux de pâte en cercles ou en ellipses.
- Placez la pâte sur la plaque de cuisson correspondante.
- Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”RISE”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (50 minutes).
- Si le processus est terminé, appuyez sur ”MENU” pour sélectionner ”COUNTRY”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (20 minutes). Si nécessaire, la durée peut être réglée (20 - 30 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

Brioche

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	250 g
Farine sans gluten	50 g
Levure	1,25 cuil. café
Sel	1,5 cuil. café
Sucre	5 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	3 cuil. soupe
Beurre sans sel	60 g
Œuf	1
Eau	100 ml

- Placez les ingrédients dans le moule à pain.
- Placez le moule à pain dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”DOUGH” et ”RISE”.
- Appuyez sur ”SEL” pour sélectionner ”BRIOCHE”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (30 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.
- Retirez le moule à pain du compartiment de cuisson.
- Retirez la pâte du moule à pain.
- Divisez la pâte en six parties égales.
- Laissez la pâte reposer 10 minutes.
- Utilisez un rouleau à pâtisserie pour abaisser les morceaux de pâte en cercles.
- Placez les brioches sur la plaque de cuisson correspondante.
- Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”RISE”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (50 minutes).
- Si le processus est terminé, appuyez sur ”MENU” pour sélectionner ”BRIOCHE”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (20 minutes). Si nécessaire, la durée peut être réglée (15 - 25 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

Pizza

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	110 g
Farine sans gluten	60 g
Levure	0,65 cuil. café
Sel	0,5 cuil. café
Sucre	0,75 cuil. café
Eau	110 ml

- Placez les ingrédients dans le moule à pain.
- Placez le moule à pain dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur ”MODE” pour sélectionner ”DOUGH” et ”RISE”.
- Appuyez sur ”SEL” pour sélectionner ”PIZZA”.
- Appuyez sur ”START/STOP” pour lancer le processus (45 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.
- Retirez le moule à pain du compartiment de cuisson.
- Retirez la pâte du moule à pain.
- Laissez la pâte reposer 10 minutes.

- Utilisez un rouleau à pâtisserie pour abaisser la pâte en cercle. La pâte doit être épaisse d'environ 8 mm.
- Placez la pâte sur la plaque de cuisson correspondante.
- Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "MODE" pour sélectionner "RISE".
- Réglez la durée sur 30 minutes.
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus.
- Si le processus est terminé, retirez la plaque de cuisson du compartiment de cuisson.
- Placez les ingrédients dans la pâte.
- Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "MENU" pour sélectionner "PIZZA".
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus (32 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

Biscuits

Ingrédients	Quantité
Poudre de biscuit maison	500 g
Beurre sans sel	110 g
Œuf	1

- Mélangez la poudre de biscuit avec l'œuf et le beurre sans sel.
- Mélangez uniformément la poudre de biscuit.
- Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte à une épaisseur d'environ 6 mm.
- Donnez à la pâte la forme que vous souhaitez.
- Placez la pâte sur la plaque de cuisson correspondante (environ 16 biscuits).
- Appuyez sur "MENU" pour sélectionner "COOKIE".
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus (5 minutes). Si nécessaire, la durée peut être réglée (5 - 12 minutes). L'appareil lance automatiquement le préchauffage. L'indicateur de processus de cuisson indique "PREHEAT" pendant le préchauffage de l'appareil.
- Si le préchauffage est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.
- Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de cuisson. Le processus continue automatiquement.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

Compote de pomme

Ingrédients	Quantité
Pomme (fraîche)	500 g
Sucre	400 g
Jus de citron	10 g
Eau	160 ml

- Pelez la pomme et détaillez-la en petits morceaux.
- Avec une centrifugeuse, mélangez la moitié de la pomme avec de l'eau. Mélangez ensuite l'autre moitié de la pomme avec de l'eau.
- Placez la compote de pomme, le sucre et le jus de citron dans le moule à pain.
- Placez le moule à pain dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "MENU" pour sélectionner la fonction confiture/compote.
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus (90 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

Soupe

Ingrédients	Quantité
Sachets de soupe	2 unités (600 g)

- Mettez le sachet de soupe dans le moule à pain.
- Placez le moule à pain dans le compartiment de cuisson.
- Appuyez sur "MENU" pour sélectionner la fonction soupe.
- Appuyez sur "START/STOP" pour lancer le processus (50 minutes). Si nécessaire, la durée peut être réglée (40 - 90 minutes).
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avertissement !
- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides pour le nettoyer.

Attention !
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour four pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.

- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'appareil et les éléments chauffants avec un chiffon humide. Séchez l'appareil et les éléments chauffants avec un chiffon humide et propre.
- Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Séchez complètement les accessoires.
- Rangez l'appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Nettoyage du réservoir d'eau (fig. A & F)

Attention ! Si vous utilisez l'appareil comme un four, assurez-vous que le réservoir d'eau (8) est plein lorsque vous employez le mode vapeur.
- Retirez le réservoir d'eau (8) de l'appareil.
- Retirez le cache (39) du réservoir d'eau (8) en le tournant dans le sens antihoraire.
- Si nécessaire, videz le réservoir d'eau (8).
- Retirez le cache (41) du réservoir d'eau (8).
- Retirez le bouchon (42) et nettoyez-le sous l'eau courante.
- Nettoyez le réservoir d'eau (8),
- le couvercle (39) et le cache (41) à l'eau savonneuse.
- Séchez complètement les accessoires.
- Placez le cache (41) du réservoir d'eau (8).
- Montez le cache (39) du réservoir d'eau (8) en le tournant dans le sens horaire.
- Placez le réservoir d'eau (8) dans l'appareil.

Dépannage

La table suivante vous permet de résoudre vous-même les problèmes. Si vous n'arrivez pas à résoudre vous-même les problèmes, contactez notre station d'entretien.
- Impossible d'utiliser le panneau de commande.
  - Assurez-vous que la fiche secteur est correctement branchée dans la prise murale.
- Impossible de régler la durée.
  - Appuyez sur "SEL" pour que l'indicateur de type de pain indique "BASIC". Réglez la durée selon le type de pain avec le bouton durée/température.
- Message d'erreur : ERR1.
  - Ouvrez la porte. Attendez que la température soit inférieure à 35 °C.
- Message d'erreur : ERR2.
  - Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau.
- Message d'erreur : ERR3.
  - Assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement placé dans l'appareil.
- La pale de malaxage émet des bruits sourds.
  - Assurez-vous que la pale de malaxage est correctement montée sur l'axe au fond du moule à pain.
- La pale de malaxage ne fonctionne pas.
  - Si la pale de malaxage est correctement montée mais qu'elle ne fonctionne pas, contactez la station d'entretien.
- Impossible de mélanger la farine dans le moule à pain.
  - Assurez-vous que la pale de malaxage est correctement montée sur l'axe au fond du moule à pain.
  - Si la pale de malaxage est correctement montée mais qu'elle ne fonctionne pas, contactez la station d'entretien.
- La pâte fuit par le fond du moule à pain.
  - Assurez-vous que la pale de malaxage tourne normalement.
  - Si la pale de malaxage ne tourne pas normalement, retirez la fiche secteur de la prise murale et contactez la station d'entretien.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

DE

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Gerät erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Gerät finden.

Bedienungsanleitung

Die Bedienungsanleitung wurde im entsprechenden Abschnitt zusammengestellt. Machen Sie sich mit den Sicherheitsanweisungen vertraut, wenn Sie die Bedienungsanleitung lesen.

Sicherheitsanweisungen

Achtung!

- Beim Gebrauch von netzbetriebenen Geräten müssen stets die grundsätzlichen Sicherheitsanweisungen befolgt werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Personenverletzungen zu verringern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.

- Lesen Sie das gesamte Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Der bestimmungsgemäße Gebrauch ist in diesem Handbuch beschrieben. Der Gebrauch von nicht empfohlenem Zubehör oder das Ausführen von anderen als den für dieses Gerät empfohlenen Arbeiten kann gefährlich sein und zu Personenverletzungen führen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung des Geräts durch Kinder oder durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung kann gefährlich sein! Die für die Sicherheit verantwortlichen Personen müssen klare Anweisungen geben oder den Gebrauch des Geräts beaufsichtigen.

Gebrauch

- Gehen Sie beim Gebrauch des Geräts stets vorsichtig vor.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Oberfläche heiß werden.
- Schützen Sie das Gerät stets vor Wasser oder übermäßiger Feuchtigkeit.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Betreiben Sie das Gerät nicht barfuß.
- Führen Sie das Netzkabel vorsichtig, um sicherzustellen, dass es nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Entfernen Sie kein Teil und kein Zubehör, solange der Netzstecker noch mit der Netzsteckdose verbunden ist. Ziehen Sie stets zunächst den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Wird das Netzkabel beim Gebrauch beschädigt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Berühren Sie das Netzkabel nicht, solange der Netzstecker noch nicht aus der Steckdose gezogen wurde.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheit Anderer

- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder anderen Personen benutzen, die mit dieser Bedienungsanleitung nicht vertraut sind.
- Lassen Sie keine Kinder oder Tiere in die Nähe des Arbeitsbereichs kommen. Lassen Sie keine Kinder oder Tiere das Gerät oder das Netzkabel berühren.

- Wird das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet, ist eine strenge Aufsicht erforderlich.

Nach dem Gebrauch

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es unbeaufsichtigt zurücklassen oder bevor Sie Teile des Geräts austauschen, reinigen oder überprüfen.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

Überprüfung und Reparaturen

- Prüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf beschädigte oder defekte Teile. Überprüfen Sie das Gerät auf gebrochene Teile, Schäden an den Schaltern und auf andere Zustände, die den Betrieb beeinträchtigen können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil beschädigt oder defekt ist.
- Lassen Sie ein beschädigtes oder defektes Teil von einem autorisierten Reparaturbetrieb reparieren oder austauschen. Versuchen Sie niemals, Teile selbst auszubauen oder zu erneuern.
- Prüfen Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch auf Verschleiß und Beschädigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.

Sicherheitsanweisungen für Brotbackmaschinen und Öfen

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1 mm^2).
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Gehen Sie beim Berühren des Geräts stets vorsichtig vor. Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
- Die Heizelemente, Roste und Bleche können beim Gebrauch sehr heiß werden. Berühren Sie die heißen Heizelemente, Roste und Bleche nicht.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, so lange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

Beschreibung (Abb. A)

Ihre 152002 Princess Brotbackmaschine und Ihr Ofen wurden zum Backen von Lebensmitteln und für eine Reihe anderer Ofenanwendungen konstruiert. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

1. Bedienfeld
2. Heizraum
3. Oberes Heizelement
4. Unteres Heizelement
5. Tür
6. Türgriff
7. Sichtfenster
8. Wasserbehälter
9. Brotwanne
10. Knetfinger
11. Messbecher

12a. Messlöffel (1 Teelöffel)
12b. Messlöffel (1 Esslöffel)

13. Halteschiene
14. Tropftablett
15. Backblech
16. Grillrost
17. Backblech (Pizza)
18. Backblech (Baguette)

Erster Gebrauch

Vorbereitung

- Reinigen Sie das Gerät. Schlagen Sie unter ”Reinigung und Wartung” nach.
- Reinigen Sie das Zubehör. Schlagen Sie unter ”Reinigung und Wartung” nach.

Bedienfeld (Abb. A & B)

Das Gerät kann am Bedienfeld (1) bedient werden.

Starten und Beenden des Kochvorgangs (Abb. B)

Die Taste ”START/STOP” (19) muss verwendet werden, um einen bestimmten Kochvorgang zu starten und zu beenden.

- Ist der Kochvorgang eingestellt, drücken Sie auf die Taste ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten.
- Wenn der Kochvorgang läuft, drücken Sie einige Sekunden lang auf die Taste ”START/STOP”, um den Vorgang zu beenden.

Einstellen der Zeit und Temperatur (Abb. B)

Bei einer großen Anzahl von Ofeneinstellungen können die Zeit-/Temperatur-Taste (20) sowie die Tasten ”+” und ”-” (21) verwendet werden, um die Zeit und/oder Temperatur für bestimmte Kochanforderungen einzustellen.

- Falls sich nur die Zeit einstellen lässt, gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Drücken Sie auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20).
  - Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen.
- Falls sich nur die Temperatur einstellen lässt, gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Drücken Sie auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20).
  - Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Temperatur einzustellen.
- Falls sich sowohl Zeit als auch Temperatur einstellen lassen, gehen Sie folgendermaßen vor:
  - Drücken Sie auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20).
  - Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Temperatur einzustellen.
  - Drücken Sie erneut auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20).
  - Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen.

Kochfunktionsanzeigen (Abb. B)

Die Kochfunktionsanzeigen (22) weisen auf die Kochfunktion hin.

Einstellung	Anzeige
A	Die Dampffunktion ist aktiv.
B	Die Hitzeerhaltungsfunktion ist aktiv.
C	Die Funktion verzögerte Beendigungszeit ist aktiv.
D	Der Wasserbehälter muss mit Wasser gefüllt werden.

Kochfortschrittsanzeigen (Abb. B)

Die Kochfortschrittsanzeigen (23) zeigen den Fortschritt des Kochvorgangs an.

Einstellung	Anzeige
PREHEAT	Das Gerät heizt vor.
KNEAD	Das Gerät knetet den Teig.
RISE	Das Gerät hebt den Teig.
BAKE	Das Gerät backt das Brot.

Einstellen der Backmodus (Abb. B)

Der Backmodus kann unter Verwendung der Taste ”MODE” (24) eingestellt werden. Der Backmodus kann auf folgende Einstellungen eingestellt werden:

- Wählen Sie ”LOAF”, um einen Brotlaib zu backen.
- Wählen Sie ”DOUGH” und ”RISE”, um den Teig zu kneten und zu heben.
- Wählen Sie ”DOUGH”, um den Teig zu kneten.
- Wählen Sie ”RISE”, um den Teig zu heben.

• Drücken Sie 1x auf ”MODE”, um einen Brotlaib zu backen. Die Backmodusanzeige (25) zeigt ”LOAF” an.
• Drücken Sie 2x auf ”MODE”, um den Teig zu kneten und zu heben. Die Backmodusanzeige (25) zeigt ”DOUGH” und ”RISE” an.
• Drücken Sie 3x auf ”MODE”, um den Teig zu kneten. Die Backmodusanzeige (25) zeigt ”DOUGH” an.
• Drücken Sie 4x auf ”MODE”, um den Teig zu heben. Die Backmodusanzeige (25) zeigt ”RISE” an.

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf ”MODE”, um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Einstellen der Röstfarbe (Abb. B)

Die Röstfarbe kann unter Verwendung der Taste ”COLOR” (26) eingestellt werden. Die Röstfarbe kann auf folgende Einstellungen eingestellt werden:

• Drücken Sie auf 1x auf ”COLOR”, um eine mittlere Röstfarbe zu erhalten. Die Röstfarbenanzeige (27) zeigt ”MEDIUM” an.
• Drücken Sie 2x auf ”COLOR”, um eine helle Röstfarbe zu erhalten. Die Röstfarbenanzeige (27) zeigt ”LIGHT” an.
• Drücken Sie 3x auf ”COLOR”, um eine dunkle Röstfarbe zu erhalten. Die Röstfarbenanzeige (27) zeigt ”DARK” an.

Hinweis! Die Röstfarbe kann nur in folgenden Backmodi eingestellt werden: ”LOAF”.

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf ”COLOR”, um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Einstellen des Brottyps (Abb. B)

Der Brottyp kann unter Verwendung der Taste ”SEL” (28) eingestellt werden. Der Brottyp kann auf folgende Einstellungen eingestellt werden:

- Wählen Sie ”BASIC”, um normales Brot zu backen.
- Wählen Sie ”FRENCH”, um französisches Brot zu backen.
- Wählen Sie ”SWEET”, um süßes Brot zu backen.
- Wählen Sie ”WHOLE WHEAT”, um Vollkornbrot zu backen.
- Wählen Sie ”PIZZA”, um Pizzas zu backen.
- Wählen Sie ”COOKIE”, um Kekse zu backen.
- Wählen Sie ”BAGUETTE”, um Baguettes zu backen.
- Wählen Sie ”COUNTRY”, um Landbrot zu backen.
- Wählen Sie ”CROISSANT”, um Croissants zu backen.
- Wählen Sie ”BRIOCHE”, um Brioches zu backen.

Hinweis! Der Brottyp kann nur in den folgenden Backmodi eingestellt werden: (a) ”LOAF” / (b) ”DOUGH” & ”RISE”.

Brottyp: ”LOAF”

- Drücken Sie auf 1x auf ”SEL”, um normales Brot zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”BASIC” an.
- Drücken Sie auf 2x auf ”SEL”, um französisches Brot zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”FRENCH” an.
- Drücken Sie auf 3x auf ”SEL”, um süßes Brot zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”SWEET” an.
- Drücken Sie 4x auf ”SEL”, um Vollkornbrot zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”WHOLE WHEAT” an.
-

Brottyp: ”DOUGH” & ”RISE”

- Drücken Sie 1x auf ”SEL”, um den Teig für normales Brot zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”BASIC” an.
- Drücken Sie 2x auf ”SEL”, um den Teig für französisches Brot zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”FRENCH” an.
- Drücken Sie 3x auf ”SEL”, um den Teig für süßes Brot zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”SWEET” an.
- Drücken Sie 4x auf ”SEL”, um den Teig für Pizzas zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”PIZZA” an.
- Drücken Sie 5x auf ”SEL”, um den Teig für Vollkornbrot zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”WHOLE WHEAT” an.
- Drücken Sie 6x auf ”SEL”, um den Teig für Kekse zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”COOKIE” an.
- Drücken Sie 7x auf ”SEL”, um den Teig für Baguettes zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”BAGUETTE” an.
- Drücken Sie 8x auf ”SEL”, um den Teig für Landbrot zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”COUNTRY” an.
- Drücken Sie 9x auf ”SEL”, um den Teig für Croissants zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”CROISSANT” an.
- Drücken Sie 10x auf ”SEL”, um den Teig für Brioches zu kneten und ansteigen zu lassen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”BRIOCHE” an.

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf ”SEL”, um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Einstellen der Ofenfunktion (Abb. B)

Die Ofenfunktion kann unter Verwendung der Taste ”FUNC” (30) eingestellt werden.
Die Ofenfunktion kann folgendermaßen eingestellt werden:

- Wählen Sie ”TOAST”, um Lebensmittel zu toasten.
- Wählen Sie ”TOP”, um nur die oberen Heizelemente zu verwenden.
- Wählen Sie ”BOTTOM”, um nur die unteren Heizelemente zu verwenden.
- Wählen Sie ”TOP” und ”BOTTOM”, um sowohl die oberen als auch die unteren Heizelemente zu verwenden.
- Wählen Sie ”TOP”, ”BOTTOM” und ”STEAM”, um sowohl die oberen als auch unteren Heizelemente in Kombination mit der Dampffunktion zu verwenden.

- Drücken Sie 1x auf ”FUNC”, um Lebensmittel zu toasten.
- Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”TOAST” an.
- Drücken Sie 2x auf ”FUNC”, um nur die oberen Heizelemente zu verwenden. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”TOP” an.
- Drücken Sie 3x auf ”FUNC”, um nur die unteren Heizelemente zu verwenden. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”BOTTOM” an.
- Drücken Sie 4x auf ”FUNC”, um sowohl die oberen als auch die unteren Heizelemente zu verwenden. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”TOP” und ”BOTTOM” an.
- Drücken Sie 5x auf ”FUNC”, um sowohl die oberen als auch unteren Heizelemente in Kombination mit der Dampffunktion zu verwenden. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”TOP”, ”BOTTOM” und ”STEAM” an.

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf ”FUNC”, um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Feste Ofeneinstellungen (Abb. B)

Feste Ofeneinstellungen können unter Verwendung der Taste ”MENU” (32) eingestellt werden. Die festen Ofeneinstellungen können auf folgende Einstellungen eingestellt werden:

- Wählen Sie das Symbol ”A”, um gefrorene Imbisse vorzubereiten.
- Wählen Sie das Symbol ”B”, um gefrorene Pizzas vorzubereiten.
- Wählen Sie das Symbol ”C”, um Suppe vorzubereiten.
- Wählen Sie das Symbol ”D”, um Kartoffeln vorzubereiten.
- Wählen Sie das Symbol ”E”, um Konfitüre vorzubereiten.
- Wählen Sie das Symbol ”F”, um Lebensmittel aufzutauen.
- Wählen Sie ”PIZZA”, um Pizzas zu backen.
- Wählen Sie ”COOKIE”, um Kekse zu backen.
- Wählen Sie ”BAGUETTE”, um Baguettes zu backen.
- Wählen Sie ”COUNTRY”, um Landbrot zu backen.
- Wählen Sie ”CROISSANT”, um Croissants zu backen.
- Wählen Sie ”BRIOCHE”, um Brioches zu backen.

• Drücken Sie 1x auf ”MENU”, um gefrorene Imbisse vorzubereiten. Auf der Kochprogrammanzeige (33) erscheint das Symbol ”A”.
• Drücken Sie 2x auf ”MENU”, um gefrorene Pizzas vorzubereiten. Auf der Kochprogrammanzeige (33) erscheint das Symbol ”B”.
• Drücken Sie 3x auf ”MENU”, um Suppe vorzubereiten. Auf der Kochprogrammanzeige (33) erscheint das Symbol ”C”.
• Drücken Sie 4x auf ”MENU”, um Kartoffeln vorzubereiten. Auf der Kochprogrammanzeige (33) erscheint das Symbol ”D”.
• Drücken Sie 5x auf ”MENU”, um Konfitüre vorzubereiten. Auf der Kochprogrammanzeige (33) erscheint das Symbol ”E”.
• Drücken Sie 6x auf ”MENU”, um Lebensmittel aufzutauen. Auf der Kochprogrammanzeige (33) erscheint das Symbol ”F”.
• Drücken Sie 7x auf ”MENU”, um Pizzas zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”PIZZA” an.
• Drücken Sie 8x auf ”MENU”, um Kekse zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”COOKIE” an.
• Drücken Sie 9x auf ”MENU”, um Baguettes zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”BAGUETTE” an.
• Drücken Sie 10x auf ”MENU”, um Landbrot zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”COUNTRY” an.
• Drücken Sie 11x auf ”MENU”, um Croissants zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”CROISSANT” an.
• Drücken Sie 12x auf ”MENU”, um Brioches zu backen. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”BRIOCHE” an.

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf ”MENU”, um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Backmodi (Abb. A & B)

”LOAF”

• Legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
• Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
• Drücken Sie 1x auf ”MODE”. Die Röstfarbenanzeige (27) zeigt ”MEDIUM” an. Die Backmodusanzeige (25) zeigt ”LOAF” an. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”BASIC” an. Die Kochfortschrittsanzeige (23) zeigt ”KNEAD” an. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”4:00” (4 Stunden).
• Drücken Sie auf ”COLOR”, um die Röstfarbe einzustellen. Die Röstfarbenanzeige (27) zeigt die Röstfarbe an.
• Drücken Sie auf ”SEL”, um den Brottyp auszuwählen. Die Brottypanzeige (29) zeigt den Brottyp an.

- Drücken Sie ggf. auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um die Zeit einzustellen. Die Anzeige für die verzögerte Beendigungszeit (22B) leuchtet auf. Drücken Sie anschließend auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen (max. 13 Stunden).
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Die Kochfortschrittsanzeigen (23) weisen auf die Phase des Fortschritts hin.
- Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu beenden.

Hinweis! Wenn Sie nicht auf ”START/STOP” drücken, schaltet das Gerät automatisch in den Wärmeerhaltungsmodus. Die Wärmeerhaltungsanzeige (22C) zeigt an, dass sich das Gerät im Wärmeerhaltungsmodus befindet. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch. Das Gerät schaltet nach 1 Stunde automatisch aus.

- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

”DOUGH” / ”RISE”

- Legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie 2x auf ”MODE”. Die Röstfarbenanzeige (27) ist aus. Die Backmodusanzeige (25) zeigt ”DOUGH” und ”RISE” an. Die Brottypanzeige (29) zeigt ”BASIC” an. Die Kochfortschrittsanzeige (23) zeigt ”KNEAD” an. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”1:00” (1 Stunde).
- Drücken Sie auf ”SEL”, um den Brottyp auszuwählen. Die Brottypanzeige (29) zeigt den Brottyp an. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint die Zeit.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Die Kochfortschrittsanzeigen (23) weisen auf die Phase des Fortschritts hin. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein.
- Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.
- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

”DOUGH”

- Legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie 3x auf ”MODE”. Die Röstfarbenanzeige (27) ist aus. Die Backmodusanzeige (25) zeigt ”DOUGH” an. Die Brottypanzeige (29) ist aus. Die Kochfortschrittsanzeige (23) ist aus. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”15:00” (15 Minuten).
- Drücken Sie ggf. auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen (max. 30 Minuten).
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein. Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.
- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

”RISE”

- Legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie 4x auf ”MODE”. Die Röstfarbenanzeige (27) ist aus.
- Die Backmodusanzeige (25) zeigt ”RISE” an. Die Brottypanzeige (29) ist aus. Die Kochfortschrittsanzeige (23) ist aus. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”35 °C”.
- Drücken Sie ggf. auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um die Zeit einzustellen. Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen (max. 2 Stunden).
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein. Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.
- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

Ofenfunktionen

”TOAST”

- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie 1x auf ”FUNC”. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”TOAST” an. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”5:10” (5 Minuten, 10 Sekunden).
- Drücken Sie ggf. auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Röstfarbe einzustellen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Auf der Kochfortschrittsanzeige (23) erscheint ”PREHEAT”, während das Gerät vorheizt.
- Ist das Gerät vorgeheizt, legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
- Das Gerät setzt den Vorgang automatisch fort. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein. Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.
- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

”TOP”

- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie 2x auf ”FUNC”. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”TOP” an. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”130 °C”.
- Drücken Sie ggf. auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Temperatur (100 - 150 °C) einzustellen.
- Drücken Sie ggf. auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um die Zeit einzustellen. Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen (5 - 90 Minuten).

Hinweis! Sind Zeit und Temperatur eingestellt, ist es trotzdem möglich, Zeit und Temperatur zu ändern. Drücken Sie auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um zwischen der Zeit und Temperatur umzuschalten.

- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Auf der Kochfortschrittsanzeige (23) erscheint ”PREHEAT”, während das Gerät vorheizt.
- Ist das Gerät vorgeheizt, legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
- Das Gerät setzt den Vorgang automatisch fort. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein. Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.

- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

”BOTTOM”

- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie 3x auf ”FUNC”. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”BOTTOM” an. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”150 °C”.
- Drücken Sie ggf. auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Temperatur (100 - 160 °C) einzustellen.
- Drücken Sie ggf. auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um die Zeit einzustellen. Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen (5 - 90 Minuten).

Hinweis! Sind Zeit und Temperatur eingestellt, ist es trotzdem möglich, Zeit und Temperatur zu ändern. Drücken Sie auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um zwischen der Zeit und Temperatur umzuschalten.

- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Auf der Kochfortschrittsanzeige (23) erscheint ”PREHEAT”, während das Gerät vorheizt.
- Ist das Gerät vorgeheizt, legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
- Das Gerät setzt den Vorgang automatisch fort. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein. Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.
- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

”TOP” / ”BOTTOM”

- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie 4x auf ”FUNC”. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”TOP” und ”BOTTOM” an. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”220°C”.
- Drücken Sie ggf. auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Temperatur (150 - 220 °C) einzustellen.
- Drücken Sie ggf. auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um die Zeit einzustellen. Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen (5 - 90 Minuten).

Hinweis! Sind Zeit und Temperatur eingestellt, ist es trotzdem möglich, Zeit und Temperatur zu ändern. Drücken Sie auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um zwischen der Zeit und Temperatur umzuschalten.

- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Auf der Kochfortschrittsanzeige (23) erscheint ”PREHEAT”, während das Gerät vorheizt.
- Ist das Gerät vorgeheizt, legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
- Das Gerät setzt den Vorgang automatisch fort. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein.
- Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.
- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

”TOP” / ”BOTTOM” / ”STEAM”

- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie 5x auf ”FUNC”. Die Ofenfunktionsanzeige (31) zeigt ”TOP”, ”BOTTOM” und ”STEAM” an. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”220°C”.
- Drücken Sie ggf. auf die Zeit-/Temperatur-Taste (20), um die Zeit einzustellen. Drücken Sie auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen (5 - 90 Minuten).

- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein.
- Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.
- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

Feste Ofeneinstellungen

- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Auf der Digitalanzeige (34) erscheint ”:0”.
- Drücken Sie auf ”MENU”, um das Kochprogramm einzustellen. Die Kochprogrammanzeige (33) und die Brottypanzeige (29) zeigen die feste Ofeneinstellung an.
- Drücken Sie ggf. auf die Tasten ”+” und ”-” (21), um die Zeit einzustellen.

Hinweis! Bei den folgenden Kochtypen ist es nicht möglich, die Zeit einzustellen: ”FROZEN PIZZA”, ”PIZZA” und ”BAGUETTE”.

- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten.
  Auf der Kochfortschrittsanzeige (23) erscheint ”PREHEAT”, während das Gerät vorheizt.
- Ist das Gerät vorgeheizt, legen Sie das Lebensmittel in den Heizraum (2).
- Das Gerät setzt den Vorgang automatisch fort. Die Digitalanzeige (34) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt 3 Mal ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Das Gerät schaltet automatisch aus und ein.
  Die Digitalanzeige (34) wechselt wieder in ihren Anfangszustand.
- Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Heizraum (2).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

Gebrauch

Brotbackmaschine (Abb. A & C)

Vorsicht!

- Lassen Sie den Heizraum (2) vollständig abkühlen, bevor Sie Brot backen.
- Halten Sie die Tür (5) beim Gebrauch stets geschlossen.
- Falls Sie das Gerät als Brotbackmaschine verwenden, entfernen Sie stets das Tropftablett (14) aus dem Heizraum (2).
- Falls Sie das Gerät als Brotbackmaschine verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter (8) leer ist.

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter (8) leer ist.
- Bringen Sie den Knetfinger (10) auf der Spindel (35) unten in der Brotwanne (9) an.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotwanne (9). Verwenden Sie ggf. einen Messbecher (11) und einen Messlöffel (12), um die Zutaten hinzuzufügen.
- Öffnen Sie die Tür (5) am Türgriff (6).
- Entnehmen Sie das Tropftablett (14) aus dem Heizraum (2).
- Setzen Sie die Brotwanne (9) unten im Heizraum (2) ein. Vergewissern Sie sich, dass die Stifte (36) in den Schlitzen (37) eingesetzt sind.
- Schließen Sie die Tür (5) am Türgriff (6).

Ofen (Abb. A, D & E)

Vorsicht!

- Halten Sie die Tür (5) beim Gebrauch stets geschlossen.
- Falls Sie das Gerät als Ofen benutzen, bringen Sie immer die Halteschienen (13), das Tropftablett (14) und das Backblech (15) im Heizraum (2) an.
- Falls Sie das Gerät als Ofen verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter (8) voll ist, wenn Sie das Gerät im Dampfmodus benutzen. Falls Sie das Gerät nicht im Dampfmodus verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter (8) leer ist.

- Treffen Sie folgende Maßnahmen:
  - Wird der Dampfmodus verwendet, vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter (8) voll ist.
  - Wird der Dampfmodus nicht verwendet, vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter (8) leer ist.
- Legen Sie ggf. Alufolie über das entsprechende Zubehör.
- Legen Sie das Lebensmittel auf das entsprechende Zubehör:
  - Verwenden Sie zum Backen von Brot, Keksen, usw. das Backblech (15).
  - Verwenden Sie zum Grillen von Lebensmitteln das Backblech (15) und den Grillrost (16).
  - Verwenden Sie zum Backen von Pizzas das Backblech (15) und das Backblech (17).
  - Verwenden Sie zum Backen von Baguettes, Croissants, usw. das Backblech (15) und das Backblech (18).
- Öffnen Sie die Tür (5) am Türgriff (6).
- Bringen Sie die Halteschienen (13) in den Schlitzen (38) in den Seiten des Heizraums (2) an.
- Bringen Sie das Tropftablett (14) im Heizraum (2) an.
- Legen Sie das benötigte Zubehör (16/17/18) auf das Backblech (15).
- Schieben Sie das Backblech (15) mit dem benötigten Zubehör (16/17/18) in die Halteschienen (13).
- Schließen Sie die Tür (5) am Türgriff (6).

Füllen des Wasserbehälters (Abb. A & F)

Falls Sie das Gerät als Ofen verwenden, muss der Wasserbehälter gefüllt werden, wenn Sie das Gerät im Dampfmodus benutzen.
Die Wasserstandsanzeige (40) zeigt den Wasserstand im Wasserbehälter an.

- Nehmen Sie den Wasserbehälter (8) vom Gerät.
- Entfernen Sie den Deckel (39) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn vom Wasserbehälter (8).
- Füllen Sie den Wasserbehälter (13) bis zur Maximalmarke (”FULL”) mit Wasser.
- Bringen Sie den Deckel (39) durch Drehen im Uhrzeigersinn am Wasserbehälter (8) an.
- Setzen Sie den Wasserbehälter (8) in das Gerät ein.

Hinweise für den Gebrauch

Brotbackmaschine

- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten qualitativ hochwertig sind und Raumtemperatur haben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotwanne:
  - Geben Sie die flüssigen Zutaten in die Brotwanne.
  - Geben Sie etwas Mehl in die Brotwanne.
  - Geben Sie die festen Zutaten in die Brotwanne.
  - Geben Sie das restliche Mehl in die Brotwanne. Vergewissern Sie sich, dass alle festen Zutaten vom Mehl bedeckt sind.
  - Geben Sie die Backhefe in die Brotwanne.
- Verwenden Sie am besten Brotbackhefe. Wenn Sie schweres Mehl verwenden (Weizenmehl, Roggenmehl, Getreidemehl, usw.), steigt das Brot weniger, als wenn Sie leichtes Mehl verwenden.
  Verwenden Sie die richtige Menge an Mehl. Nehmen Sie ggf. eine Küchenwaage zur Hilfe, um die Mehlmenge zu messen.
- Verwenden Sie die richtige Menge an Backhefe. Verwenden Sie getrocknete aktive Backhefe anstatt von Backpulver. Wenn Sie frische Hefe nehmen, verwenden Sie dreimal mehr Hefe als wenn Sie getrocknete Hefe verwenden und diese in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Vergewissern Sie sich, dass die Backhefe nicht mit Wasser, Milch, Salz oder Zucker in Berührung kommt.
- Verwenden Sie lauwarmes Wasser. Verwenden Sie nach Möglichkeit Leitungswasser. Wenn Sie Eier verwenden, öffnen Sie diese und geben Sie sie ins Wasser.

- Wenn Sie Milch verwenden, nehmen Sie frische Milch oder Milchpulver. Wenn Sie Milchpulver verwenden, geben Sie dem Milchpulver die erforderliche Wassermenge hinzu. Wenn Sie der Frischmilch Wasser hinzufügen möchten, muss die Gesamtmenge an Milch und Wasser mit der für das Rezept erforderlichen Menge übereinstimmen.
- Wenn Sie Zucker verwenden, nehmen Sie am besten weißen Zucker, braunen Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen raffinierten Zucker oder Zuckerwürfel.
- Wenn Sie Salz verwenden, steigt die Hefe besser und das Brot hat mehr Geschmack.
- Wenn Sie Butter oder Öl verwenden, wird das Brot weicher und bekommt mehr Geschmack. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie die Butter in Stücke oder lassen Sie sie weich werden.
- Halten Sie die Tür während des Vorgangs geschlossen.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Brotwanne aus dem Gerät zu nehmen und das Brot aus der Brotwanne zu entfernen.
- Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Wenn Sie das Brot verzehren möchten, solange es noch warm ist, wird empfohlen, das Brot in 2,5 cm-breite Scheiben zu schneiden.
- Verwenden Sie ein Messer mit Wellenprofil oder ein Elektromesser, um das Brot in Scheiben zu schneiden.
- Bewahren Sie das Brot in einem luftdicht verschließbaren Behälter auf, um es so lange wie möglich frisch zu halten (ca. 2 Tage). Wenn das Brot Eier enthält, muss es am gleichen Tag verzehrt werden. Wenn das Brot weder Butter noch Öl enthält, muss es am gleichen Tag verzehrt werden. Bewahren Sie das Brot nicht im Kühlschrank auf.
- Wenn Sie das Brot im Kühlschrank aufbewahren wollen, packen Sie es in einen Gefrierbeutel ein, bevor Sie es in den Kühlschrank legen.

Ofen

- Bereiten Sie das Lebensmittel vor.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Legen Sie das Lebensmittel auf das entsprechende Zubehör.
- Setzen Sie das erforderliche Zubehör in das Gerät ein.
- Heizen Sie das Gerät ggf. vor.
- Sind mehrere Mahlzeiten mit (fast) der gleichen Kochtemperatur zuzubereiten, ist es möglich, diese Mahlzeiten gleichzeitig zu kochen.
- Halten Sie die Tür während des Vorgangs so viel wie möglich geschlossen. Öffnen Sie die Tür nur, um zu kontrollieren, ob der Kochvorgang beendet ist.
- Ist der Vorgang beendet, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Lebensmittel aus dem Gerät zu entfernen.

Suppe

Die Suppenfunktion kann verwendet werden, um französische Suppentüten aufzuwärmen, die im Supermarkt erhältlich sind.

Vorsicht! Verwenden Sie die Suppenfunktion nicht zum Kochen von Suppe.

Rezepte

Diese Rezeptliste enthält eine kleine Übersicht an Rezepten, die speziell für das Gerät erstellt wurden. Halten Sie sich für andere Rezepte bitte an das Rezeptbuch des entsprechenden Gerätetyps.

Normales Brot

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	450 g
Hefe	1 TL
Salz	2 TL
Zucker	2,5 EL
Magermilchpulver	1,5 EL
Ungesalzene Butter	30 g
Wasser	320 ml

Französisches Brot

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	395 g
Leicht glutenhaltiges Mehl	55 g
Hefe	1 TL
Salz	2 TL
Ungesalzene Butter	10 g
Wasser	330 ml

Süßes Brot

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	400 g
Hefe	1 TL
Salz	1 TL
Zucker	5 EL
Ungesalzene Butter	25 g
Ei	2
Wasser	160 ml

Vollkornbrot

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	225 g
Vollkornmehl	225 g
Hefe	1,5 TL
Salz	2 TL
Zucker	2,5 EL
Ungesalzene Butter	20 g
Wasser	340 ml

- Geben Sie die Zutaten in die Brotwanne.
- Stellen Sie die Brotwanne in den Heizraum.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”LOAF” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”SEL”, um den richtigen Brottyp auszuwählen: ”BASIC”, ”FRENCH”, ”SWEET”, ”WHOLE WHEAT”.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu beenden.

Hinweis! Wenn Sie nicht auf ”START/STOP” drücken, schaltet das Gerät automatisch in den Wärmeerhaltungsmodus.

- Entfernen Sie die Brotwanne aus dem Heizraum.
- Entfernen Sie das Brot aus der Brotwanne.

Hinweis!

- Überschreitet die Raumtemperatur 25 °C, verringern Sie die Wassermenge um 10 ml.
- Überschreitet die Raumtemperatur 30 °C, verringert sich die Brotqualität.
- Wenn Sie Vollkornbrot backen, verwenden Sie kein anderes Mehl als Vollkornmehl.
- Je höher der Anteil an Vollkornmehl, so geringer die Höhe des Brots. Unterschreitet der Anteil an Vollkornmehl 30%, wählen Sie folgenden Brottyp: ”BASIC”.

Baguette

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	250 g
Hefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Brotverbesserer	1 TL
Wasser	150 ml

- Geben Sie die Zutaten in die Brotwanne.
- Stellen Sie die Brotwanne in den Heizraum.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”DOUGH” und ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”SEL”, um ”BAGUETTE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (60 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Entfernen Sie die Brotwanne aus dem Heizraum.
- Entfernen Sie den Teig aus der Brotwanne.
- Teilen Sie den Teig in 3 gleiche Teile.
- Lassen Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um die Teile des Teigs zu Vierecken zu formen.
- Rollen Sie den Teig vorsichtig auf.
- Legen Sie die Baguettes auf das entsprechende Backblech.
- Setzen Sie das Backblech in den Heizraum ein.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (50 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, drücken Sie auf ”MENU”, um ”BAGUETTE” zu wählen.

- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (30 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

Croissant

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	250 g
Hefe	1,25 TL
Salz	0,5 TL
Ungesalzene Butter	80 g
Ei	1
Wasser	120 ml

- Geben Sie das Wasser, das Mehl, die Hefe und das Salz und etwas ungesalzene Butter in die Brotwanne.
- Stellen Sie die Brotwanne in den Heizraum.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”DOUGH” und ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”SEL”, um ”CROISSANT” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (45 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Entfernen Sie die Brotwanne aus dem Heizraum.
- Entfernen Sie den Teig aus der Brotwanne.
- Lassen Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um den Teig zu einem Viereck (25*25 cm) zu formen.
- Falten Sie die gefrorene ungesalzene Butter ein.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um den Teig zu einem Rechteck (50*20 cm) zu formen.
- Falten Sie den Teig in 3 gleiche Teile.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um den Teig zu einem Rechteck (50*20 cm) zu formen.
- Falten Sie den Teig in 3 gleiche Teile.
- Legen Sie den Teig 10 Minuten lang in den Kühlschrank (je nach Oberfläche des Teigs).
- Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um den Teig zu einem Rechteck (50*20 cm) zu formen. Die Dicke des Teigs muss ca. 4 mm betragen.
- Verwenden Sie ein Messer, um den Teig in Dreiecke (90 - 110 g pro Dreieck) zu schneiden.
- Legen Sie den Teig ca. 15 Minuten lang in den Kühlschrank.
- Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank.
- Rollen Sie den Teig vorsichtig auf.
- Legen Sie die Croissants auf das entsprechende Backblech.
- Setzen Sie das Backblech in den Heizraum ein.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (50 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, entfernen Sie das Backblech aus dem Heizraum.
- Verwenden Sie einen Spachtel, um das Ei über die Oberfläche des Croissants zu verteilen.
- Setzen Sie das Backblech in den Heizraum ein.
- Drücken Sie auf ”MENU”, um ”CROISSANT” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (20 Minuten). Ggf. kann die Zeit eingestellt werden (15 - 25 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

Landbrot

Zutaten	Menge
Mehrkornmehl	280 g
Hefe	1 TL
Ungesalzene Butter	180 g
Wasser	150 ml

- Geben Sie die Zutaten in die Brotwanne.
- Stellen Sie die Brotwanne in den Heizraum.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”DOUGH” und ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”SEL”, um ”COUNTRY” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (80 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

- Entfernen Sie die Brotwanne aus dem Heizraum.
- Entfernen Sie den Teig aus der Brotwanne.
- Teilen Sie den Teig in 3 oder 4 gleiche Teile.
- Lassen Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um die Teile des Teigs zu Kreisen oder Ellipsen zu formen.
- Legen Sie den Teig auf das entsprechende Backblech.
- Setzen Sie das Backblech in den Heizraum ein.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (50 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, drücken Sie auf ”MENU”, um ”COUNTRY” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (20 Minuten). Ggf. kann die Zeit eingestellt werden (20 - 30 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

Brioche

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	250 g
Leicht glutenhaltiges Mehl	50 g
Hefe	1,25 TL
Salz	1,5 TL
Zucker	5 EL
Magermilchpulver	3 EL
Ungesalzene Butter	60 g
Ei	1
Wasser	100 ml

- Geben Sie die Zutaten in die Brotwanne.
- Stellen Sie die Brotwanne in den Heizraum.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”DOUGH” und ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”SEL”, um ”BRIOCHE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (30 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Entfernen Sie die Brotwanne aus dem Heizraum.
- Entfernen Sie den Teig aus der Brotwanne.
- Teilen Sie den Teig in 6 gleiche Teile.
- Lassen Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um die Teile des Teigs zu Kreisen zu formen.
- Legen Sie die Brioches auf das entsprechende Backblech.
- Setzen Sie das Backblech in den Heizraum ein.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (50 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, drücken Sie auf ”MENU”, um ”BRIOCHE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (20 Minuten). Ggf. kann die Zeit eingestellt werden (15 - 25 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

Pizza

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	110 g
Leicht glutenhaltiges Mehl	60 g
Hefe	0,65 TL
Salz	0,5 TL
Zucker	0,75 TL
Wasser	110 ml

- Geben Sie die Zutaten in die Brotwanne.
- Stellen Sie die Brotwanne in den Heizraum.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”DOUGH” und ”RISE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”SEL”, um ”PIZZA” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (45 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Entfernen Sie die Brotwanne aus dem Heizraum.
- Entfernen Sie den Teig aus der Brotwanne.
- Lassen Sie den Teig 10 Minuten lang ruhen.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um den Teig zu einem Kreis zu pressen. Die Dicke des Teigs muss ca. 8 mm betragen.

- Legen Sie den Teig auf das entsprechende Backblech.
- Setzen Sie das Backblech in den Heizraum ein.
- Drücken Sie auf ”MODE”, um ”RISE” zu wählen.
- Stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, entfernen Sie das Backblech aus dem Heizraum.
- Geben Sie die Zutaten auf den Teig.
- Setzen Sie das Backblech in den Heizraum ein.
- Drücken Sie auf ”MENU”, um ”PIZZA” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (32 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

Kekse

Zutaten	Menge
Pulver zum Selberbacken von Keksen	500 g
Ungesalzene Butter	110 g
Ei	1

- Mischen Sie das Kekspulver mit dem Ei und der ungesalzenen Butter.
- Rühren Sie das Kekspulver gleichmäßig durch.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um den Teig auf eine Dicke von ca. 6 mm zu formen.
- Bringen Sie den Teig in die erforderliche Form.
- Legen Sie den Teig auf das entsprechende Backblech (ca. 16 Stücke).
- Drücken Sie auf ”MENU”, um ”COOKIE” zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (5 Minuten). Ggf. kann die Zeit eingestellt werden (5 - 12 Minuten). Das Gerät startet automatisch mit dem Vorheizen. Auf der Kochfortschrittsanzeige erscheint ”PREHEAT”, während das Gerät vorheizt.
- Ist das Vorheizen abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Setzen Sie das Backblech in den Heizraum ein. Der Vorgang wird automatisch fortgesetzt.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

Apfelkonfitüre

Zutaten	Menge
Apfel (frisch)	500 g
Zucker	400 g
Zitronensaft	10 g
Wasser	160 ml

- Entkernen Sie den Apfel und schneiden Sie ihn in kleine Stücke.
- Verwenden Sie einen Entsafter, um die Hälfte der Apfelstücke mit dem Wasser zu mischen. Mischen Sie dann die andere Hälfte der Apfelstücke mit dem Wasser.
- Geben Sie das Apfelmus, den Zucker und den Zitronensaft in die Brotbackmaschine.
- Stellen Sie die Brotwanne in den Heizraum.
- Drücken Sie auf ”MENU”, um die Konfitürenfunktion zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (90 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

Suppe

Zutaten	Menge
Französische Suppentüte	2 Stück (600 g)

- Geben Sie die Suppentüte in die Brotwanne.
- Stellen Sie die Brotwanne in den Heizraum.
- Drücken Sie auf ”MENU”, um die Suppenfunktion zu wählen.
- Drücken Sie auf ”START/STOP”, um den Vorgang zu starten (50 Minuten). Ggf. kann die Zeit eingestellt werden (40 - 90 Minuten).
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Achtung!
- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Vorsicht!
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräteinneren keine Ofenreiniger.

- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie das Gerät und die Heizelemente mit einem feuchten Lappen. Trocknen Sie das Gerät und die Heizelemente mit einem sauberen, trockenen Lappen ab.
- Reinigen Sie das Zubehör in Seifenwasser. Trocknen Sie das Zubehör vollständig ab.
- Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör bei Nichtgebrauch an einem trockenen und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Reinigen des Wasserbehälters (Abb. A & F)

Vorsicht! Falls Sie das Gerät als Ofen verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter (8) voll ist, wenn Sie das Gerät im Dampfmodus benutzen.
- Nehmen Sie den Wasserbehälter (8) vom Gerät.
- Entfernen Sie den Deckel (39) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn vom Wasserbehälter (8).
- Leeren Sie den Wasserbehälter (8) ggf.
- Entfernen Sie die Abdeckung (41) vom Wasserbehälter (8).
- Ziehen Sie den Stopfen (42) heraus und reinigen Sie diesen unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie den Wasserbehälter (8), den Deckel (39) und die Abdeckung (41) in Seifenwasser.
- Trocknen Sie das Zubehör vollständig ab.
- Bringen Sie die Abdeckung (41) am Wasserbehälter (8) an.
- Bringen Sie den Deckel (39) durch Drehen im Uhrzeigersinn am Wasserbehälter (8) an.
- Setzen Sie den Wasserbehälter (8) in das Gerät ein.

Fehlersuche

Schlagen Sie in der Tabelle unten nach, um Probleme selbst zu beheben. Falls Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Das Bedienfeld kann nicht verwendet werden.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in die Wandsteckdose gesteckt ist.
- Die Zeit lässt sich nicht einstellen.
  - Drücken Sie auf ”SEL”, bis auf der Brottypanzeige ”BASIC” erscheint. Stellen Sie die Zeit unter Verwendung der Zeit-/Temperaturtaste entsprechend dem Brottyp ein.
- Fehlermeldung: ERR1.
  - Öffnen Sie die Tür. Warten Sie, bis die Temperatur 35 °C unterschreitet.
- Fehlermeldung: ERR2.
  - Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser.
- Fehlermeldung: ERR3.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Wasserbehälter richtig in das Gerät eingesetzt ist.
- Der Knetfinger ist laut.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Knetfinger richtig auf der Spindel unten in der Brotwanne angebracht ist.
- Der Knetfinger funktioniert nicht.
  - Wenn der Knetfinger richtig angebracht ist, aber trotzdem nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Das Mehl kann nicht in der Brotwanne gemischt werden.
  - Vergewissern Sie sich, dass der Knetfinger richtig auf der Spindel unten in der Brotwanne angebracht ist.

- Wenn der Knetfinger richtig angebracht ist, aber trotzdem nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst.

• Der Teig läuft in die Unterseite der Brotwanne hinein.
  - Vergewissern Sie sich, dass sich der Knetfinger normal dreht.
  - Falls sich der Knetfinger nicht normal dreht, ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

ES

¡Enhorabuena!

Ha adquirido un aparato Princess. Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este aparato durante muchos años.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso se han incluido en la sección correspondiente. Familiarícese con las instrucciones de seguridad cuando consulte las instrucciones de uso.

Instrucciones de seguridad

¡Atención!

- Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse instrucciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones personales.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.

- Lea detenidamente el manual íntegro antes del uso.
- En el presente manual se describe el uso previsto de este aparato. La utilización de cualquier accesorio o la realización de operaciones distintas a las recomendadas con este aparato puede provocar un riesgo de lesiones personales.
- Conserve este manual para consultas posteriores.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La utilización de este aparato por niños
- o personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o que no tengan el conocimiento y la experiencia necesarios puede provocar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deben ofrecer instrucciones explícitas o supervisar la utilización del aparato.

Uso

- Tenga siempre cuidado cuando utilice el aparato.
- Tenga cuidado con las piezas calientes.
- La superficie puede calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Proteja siempre el aparato del agua o de la humedad excesiva.
- No utilice el aparato con las manos mojadas. No utilice el aparato si se encuentra descalzo.
- Guíe con cuidado el cable eléctrico para asegurarse de que no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo
- y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Nunca tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica. Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- No quite ninguna pieza o accesorio cuando el enchufe esté conectado a la red eléctrica. Desconecte siempre primero el enchufe de la red eléctrica.
- Si el cable eléctrico resulta dañado durante el uso, desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica. No toque el cable eléctrico antes de desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

Seguridad de otras personas

- No deje que el aparato sea utilizado por niños o por personas que no estén familiarizadas con estas instrucciones de uso.
- No permita que niños ni animales se acerquen a la zona de trabajo. No permita que niños ni animales toquen el aparato ni el cable eléctrico. Es necesario estar muy atento cuando se utiliza el aparato cerca de niños.

Tras el uso

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que se enfríe el aparato si va a dejarlo desatendido y antes de sustituir, limpiar o inspeccionar piezas del aparato.

- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice. Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

Inspección y reparaciones

- Antes del uso, compruebe si el aparato está dañado o tiene piezas defectuosas. Inspeccione el aparato para comprobar si hay piezas rotas, interruptores dañados y otras situaciones que puedan afectar al funcionamiento.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza dañada o defectuosa.
- Encargue al servicio técnico autorizado que repare o sustituya las piezas defectuosas o dañadas. Nunca intente quitar o sustituir piezas usted mismo.
- Antes del uso, compruebe si el cable eléctrico presenta desgaste o daños.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.

Instrucciones de seguridad para panificadoras y hornos

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1 mm^2).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor.
- No cubra el aparato.
- Tenga siempre cuidado cuando toque el aparato. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato durante el uso
- o inmediatamente después.
- Los elementos calefactores y las rejillas se calientan mucho durante el uso. No toque los elementos calefactores ni las rejillas calientes.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No descuide el aparato durante el uso.

Descripción (fig. A)

La panificadora y horno 152002 Princess se ha diseñado para hornear alimentos y para una gran cantidad de aplicaciones de horno. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

1. Panel de manejo
2. Cámara de cocción
3. Elemento calefactor superior
4. Elemento calefactor inferior
5. Puerta
6. Asa de puerta
7. Ventana
8. Depósito de agua
9. Recipiente para pan
10. Paleta de amasado
11. Vaso medidor

12a. Cuchara medidora (1 cucharadita)
12b. Cuchara medidora (1 cucharada)

13. Carril de soporte
14. Bandeja de goteo
15. Placa para hornear
16. Rejilla
17. Placa para hornear (pizza)
18. Placa para hornear (baguette)

Uso inicial

Preparación

- Limpie el aparato.
  Consulte ”Limpieza y mantenimiento”.
- Limpie los accesorios.
- Consulte ”Limpieza y mantenimiento”.

ES

Panel de manejo (fig. A & B)

El aparato se maneja mediante el panel de manejo (1).

Puesta en marcha y parada del proceso de cocción (fig. B)

El botón ”START/STOP” (19) se utiliza para poner en marcha y parar un proceso de cocción específico.

- Si se ha ajustado el proceso de cocción, pulse el botón ”START/STOP” para poner en marcha el proceso.
- Si el proceso de cocción está en marcha, pulse el botón ”START/STOP” durante unos segundos para parar el proceso.

Ajuste del tiempo y la temperatura (fig. B)

En una gran parte de los ajustes de horno, el botón de tiempo/temperatura (20) y los botones ”+” y ”-” (21) pueden utilizarse para ajustar el tiempo y/o la temperatura para ajustarse a los requisitos de cocción específicos.

- Si sólo es posible ajustar el tiempo, proceda del siguiente modo:
  - Pulse el botón de tiempo/temperatura (20).
  - Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo.
- Si sólo es posible ajustar la temperatura, proceda del siguiente modo:
  - Pulse el botón de tiempo/temperatura (20).
  - Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar la temperatura.
- Si es posible ajustar el tiempo y la temperatura, proceda del siguiente modo:
  - Pulse el botón de tiempo/temperatura (20).
  - Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar la temperatura.
  - Pulse el botón de tiempo/temperatura (20) de nuevo.
  - Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo.

Indicadores de función de cocción (fig. B)

Los indicadores de función de cocción (22) indican la función de cocción.

Ajuste	Indicación
A	La función de vapor está activa.
B	La función de conservación de calor está activa.
C	La función de retardo de tiempo de finalización está activa.
D	Debe llenarse el depósito de agua.

Indicadores de proceso de cocción (fig. B)

Los indicadores de proceso de cocción (23) indican el proceso de cocción.

Ajuste	Indicación
PREHEAT	El aparato está en precalentamiento.
KNEAD	El aparato está amasando la masa.
RISE	El aparato está fermentando la masa.
BAKE	El aparato está horneando el pan.

Ajuste del modo de horneado (fig. B)

El modo de horneado puede ajustarse con el botón ”MODE” (24). El modo de horneado dispone de los siguientes ajustes:

- Seleccione ”LOAF” para hornear una barra de pan.
- Seleccione ”DOUGH” y ”RISE” para amasar y fermentar la masa.
- Seleccione ”DOUGH” para amasar la masa.
- Seleccione ”RISE” para fermentar la masa.

- Seleccione ”MODE” 1x para hornear una barra de pan. El indicador de modo de horneado (25) indica ”LOAF”.
- Pulse ”MODE” 2x para amasar y fermentar la masa. El indicador de modo de horneado (25) indica ”DOUGH” y ”RISE”.
- Seleccione ”MODE” 3x para amasar la masa. El indicador de modo de horneado (25) indica ”DOUGH”.
- Seleccione ”MODE” 4x para fermentar la masa. El indicador de modo de horneado (25) indica ”RISE”.

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse ”MODE” para regresar al primer ajuste posible.

Ajuste del color de tostado (fig. B)

El color de tostado puede ajustarse con el botón ”COLOR” (26). El color de tostado dispone de los siguientes ajustes:

- Pulse ”COLOR” 1x para ajustar un color de tostado intermedio. El indicador de color de tostado (27) indica ”MEDIUM”.
- Pulse ”COLOR” 2x para ajustar un color de tostado claro. El indicador de color de tostado (27) indica ”LIGHT”.
- Pulse ”COLOR” 3x para ajustar un color de tostado oscuro. El indicador de color de tostado (27) indica ”DARK”.

Nota: El color de tostado sólo puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: ”LOAF”.

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse ”COLOR” para regresar al primer ajuste posible.

Ajuste del tipo de pan (fig. B)

El tipo de pan puede ajustarse con el botón ”SEL” (28). El tipo de pan dispone de los siguientes ajustes:

- Seleccione ”BASIC” para hornear pan normal.
- Seleccione ”FRENCH” para hornear pan francés.
- Seleccione ”SWEET” para hornear pan dulce.
- Seleccione ”WHOLE WHEAT” para hornear pan integral.
- Seleccione ”PIZZA” para hornear pizzas.
- Seleccione ”COOKIE” para hornear galletas.
- Seleccione ”BAGUETTE” para hornear baguettes.
- Seleccione ”COUNTRY” para hornear pan campesino.
- Seleccione ”CROISSANT” para hornear croissants.
- Seleccione ”BRIOCHE” para hornear brioches.

Nota: El tipo de pan sólo puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: (a) ”LOAF” / (b) ”DOUGH” y ”RISE”.

Tipo de pan: ”LOAF”

- Pulse ”SEL” 1x para hornear pan normal. El indicador de tipo de pan (29) indica ”BASIC”.
- Pulse ”SEL” 2x para hornear pan francés. El indicador de tipo de pan (29) indica ”FRENCH”.
- Pulse ”SEL” 3x para hornear pan dulce. El indicador de tipo de pan (29) indica ”SWEET”.
- Pulse ”SEL” 4x para hornear pan integral. El indicador de tipo de pan (29) indica ”WHOLE WHEAT”.

Tipo de pan: ”DOUGH” y ”RISE”

- Pulse ”SEL” 1x para amasar y fermentar masa para pan normal. El indicador de tipo de pan (29) indica ”BASIC”.
- Pulse ”SEL” 2x para amasar y fermentar masa para pan francés. El indicador de tipo de pan (29) indica ”FRENCH”.
- Pulse ”SEL” 3x para amasar y fermentar masa para pan dulce. El indicador de tipo de pan (29) indica ”SWEET”.
- Pulse ”SEL” 4x para amasar y fermentar masa para pizzas. El indicador de tipo de pan (29) indica ”PIZZA”.
- Pulse ”SEL” 5x para amasar y fermentar masa para pan integral. El indicador de tipo de pan (29) indica ”WHOLE WHEAT”.
- Pulse ”SEL” 6x para amasar y fermentar masa para galletas. El indicador de tipo de pan (29) indica ”COOKIE”.
- Pulse ”SEL” 7x para amasar y fermentar masa para baguettes. El indicador de tipo de pan (29) indica ”BAGUETTE”.

- Pulse ”SEL” 8x para amasar y fermentar masa para pan campesino. El indicador de tipo de pan (29) indica ”COUNTRY”.
- Pulse ”SEL” 9x para amasar y fermentar masa para croissants. El indicador de tipo de pan (29) indica ”CROISSANT”.
- Pulse ”SEL” 10x para amasar y fermentar masa para brioches. El indicador de tipo de pan (29) indica ”BRIOCHE”.

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse ”SEL” para regresar al primer ajuste posible.

Ajuste de la función de horno (fig. B)

La función de horno puede ajustarse con el botón ”FUNC” (30). La función de horno dispone de los siguientes ajustes:

- Seleccione ”TOAST” para tostar alimentos.
- Seleccione ”TOP” para utilizar sólo los elementos calefactores superiores.
- Seleccione ”BOTTOM” para utilizar sólo los elementos calefactores inferiores.
- Seleccione ”TOP” y ”BOTTOM” para utilizar los elementos calefactores superiores e inferiores.
- Seleccione ”TOP”, ”BOTTOM” y ”STEAM” para utilizar los elementos calefactores superiores e inferiores, en combinación con la función de vapor.

- Pulse ”FUNC” 1x para tostar alimentos. El indicador de función de horno (31) indica ”TOAST”.
- Pulse ”FUNC” 2x para utilizar sólo los elementos calefactores superiores. El indicador de función de horno (31) indica ”TOP”.
- Pulse ”FUNC” 3x para utilizar sólo los elementos calefactores inferiores. El indicador de función de horno (31) indica ”BOTTOM”.
- Pulse ”FUNC” 4x para utilizar los elementos calefactores superiores e inferiores.
- El indicador de función de horno (31) indica ”TOP” y ”BOTTOM”.
- Seleccione ”FUNC” 5x para utilizar los elementos calefactores superiores e inferiores, en combinación con la función de vapor. El indicador de función de horno (31) indica ”TOP”, ”BOTTOM” y ”STEAM”.

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse ”FUNC” para regresar al primer ajuste posible.

Ajustes de horno fijos (fig. B)

Los ajustes de horno fijos pueden ajustarse con el botón ”MENU” (32). Los ajustes de horno fijos disponen de los siguientes ajustes:

- Seleccione el símbolo ”A” para preparar aperitivos congelados.
- Seleccione el símbolo ”B” para preparar pizzas congeladas.
- Seleccione el símbolo ”C” para preparar sopa.
- Seleccione el símbolo ”D” para preparar patatas.
- Seleccione el símbolo ”E” para preparar mermelada.
- Seleccione el símbolo ”F” para descongelar alimentos.
- Seleccione ”PIZZA” para hornear pizzas.
- Seleccione ”COOKIE” para hornear galletas.
- Seleccione ”BAGUETTE” para hornear baguettes.
- Seleccione ”COUNTRY” para hornear pan campesino.
- Seleccione ”CROISSANT” para hornear croissants.
- Seleccione ”BRIOCHE” para hornear brioches.

- Pulse ”MENU” 1x para preparar aperitivos congelados. El indicador de programa de cocción (33) indica el símbolo ”A”.
- Pulse ”MENU” 2x para preparar pizzas congeladas. El indicador de programa de cocción (33) indica el símbolo ”B”.
- Pulse ”MENU” 3x para preparar sopa. El indicador de programa de cocción (33) indica el símbolo ”C”.
- Pulse ”MENU” 4x para preparar patatas. El indicador de programa de cocción (33) indica el símbolo ”D”.
- Pulse ”MENU” 5x para preparar mermelada. El indicador de programa de cocción (33) indica el símbolo ”E”.
- Pulse ”MENU” 6x para descongelar alimentos. El indicador de programa de cocción (33) indica el símbolo ”F”.

- Pulse ”MENU” 7x para hornear pizzas. El indicador de tipo de pan (29) indica ”PIZZA”.
- Pulse ”MENU” 8x para hornear galletas. El indicador de tipo de pan (29) indica ”COOKIE”.
- Pulse ”MENU” 9x para hornear baguettes. El indicador de tipo de pan (29) indica ”BAGUETTE”.
- Pulse ”MENU” 10x para hornear pan campesino. El indicador de tipo de pan (29) indica ”COUNTRY”.
- Pulse ”MENU” 11x para hornear croissants. El indicador de tipo de pan (29) indica ”CROISSANT”.
- Pulse ”MENU” 12x para hornear brioches. El indicador de tipo de pan (29) indica ”BRIOCHE”.

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse ”MENU” para regresar al primer ajuste posible.

Modos de horneado (fig. A & B)

”LOAF”

- Ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”MODE” 1x. El indicador de color de tostado (27) indica ”MEDIUM”. El indicador de modo de horneado (25) indica ”LOAF”. El indicador de tipo de pan (29) indica ”BASIC”. El indicador de proceso de cocción (23) indica ”KNEAD”. El visor digital (34) indica ”4:00” (4 horas).
- Pulse ”COLOR” para ajustar el color de tostado. El indicador de color de tostado (27) indica el color de tostado.
- Pulse ”SEL” para ajustar el tipo de pan. El indicador de tipo de pan (29) indica el tipo de pan.
- En caso necesario, pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para ajustar el tiempo. El indicador de retardo de tiempo de finalización (22B) se enciende. Posteriormente, pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo (máx. 13 horas).
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. Los indicadores de proceso de cocción (23) indican la fase del proceso. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- Pulse ”START/STOP” para parar el proceso.

Nota: Si no pulsa ”START/STOP”, el aparato pasará automáticamente al modo de conservación de calor. El indicador de conservación de calor (22C) indica que el aparato está en el modo de conservación de calor. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso. El aparato se apaga automáticamente tras 1 hora.

- Retire los alimentos de la cámara
- de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma
- de pared.

”DOUGH” / ”RISE”

- Ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”MODE” 2x. El indicador de color de tostado (27) está apagado. El indicador de modo de horneado (25) indica ”DOUGH” y ”RISE”. El indicador de tipo de pan (29) indica ”BASIC”. El indicador de proceso de cocción (23) indica ”KNEAD”. El visor digital (34) indica ”1:00” (1 hora).
- Pulse ”SEL” para ajustar el tipo de pan. El indicador de tipo de pan (29) indica el tipo de pan. El visor digital (34) indica el tiempo.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. Los indicadores de proceso de cocción (23) indican la fase del proceso. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

”DOUGH”

- Ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”MODE” 3x. El indicador de color de tostado (27) está apagado. El indicador de modo de horneado (25) indica ”DOUGH”. El indicador de tipo de pan (29) está apagado. El indicador de proceso de cocción (23) está apagado. El visor digital (34) indica ”15:00” (15 minutos).
- En caso necesario, pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo (máx. 30 minutos).
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

”RISE”

- Ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”MODE” 4x. El indicador de color de tostado (27) está apagado. El indicador de modo de horneado (25) indica ”RISE”. El indicador de tipo de pan (29) está apagado. El indicador de proceso de cocción (23) está apagado. El visor digital (34) indica ”35°C”.
- En caso necesario, pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para ajustar el tiempo. Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo (máx. 2 horas).
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

Funciones de horno

”TOAST”

- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”FUNC” 1x. El indicador de función de horno (31) indica ”TOAST”. El visor digital (34) indica ”5:10” (5 minutos, 10 segundos).
- En caso necesario, pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el color de tostado.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. El indicador de proceso de cocción (23) indica ”PREHEAT” mientras el aparato se precalienta.
- Si el aparato se ha precalentado, ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- El aparato continúa el proceso automáticamente. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma
- de pared.

”TOP”

- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”FUNC” 2x. El indicador de función de horno (31) indica ”TOP”. El visor digital (34) indica ”130°C”.
- En caso necesario, pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar la temperatura (100 - 150 °C).

- En caso necesario, pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para ajustar el tiempo. Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo (5 - 90 minutos).

Nota: Si se han ajustado el tiempo y la temperatura, aún es posible volver a ajustarlos. Pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para cambiar entre tiempo y temperatura.

- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. El indicador de proceso de cocción (23) indica ”PREHEAT” mientras el aparato se precalienta.
- Si el aparato se ha precalentado, ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- El aparato continúa el proceso automáticamente. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

”BOTTOM”

- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”FUNC” 3x. El indicador de función de horno (31) indica ”BOTTOM”. El visor digital (34) indica ”150°C”.
- En caso necesario, pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar la temperatura (100 - 160 °C).
- En caso necesario, pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para ajustar el tiempo. Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo (5 - 90 minutos).

Nota: Si se han ajustado el tiempo y la temperatura, aún es posible volver a ajustarlos. Pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para cambiar entre tiempo y temperatura.

- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. El indicador de proceso de cocción (23) indica ”PREHEAT” mientras el aparato se precalienta.
- Si el aparato se ha precalentado, ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- El aparato continúa el proceso automáticamente. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.
-

”TOP” / ”BOTTOM”

- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”FUNC” 4x. El indicador de función de horno (31) indica ”TOP” y ”BOTTOM”. El visor digital (34) indica ”220°C”.
- En caso necesario, pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar la temperatura (150 - 220 °C).
- En caso necesario, pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para ajustar el tiempo. Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo (5 - 90 minutos).

Nota: Si se han ajustado el tiempo y la temperatura, aún es posible volver a ajustarlos. Pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para cambiar entre tiempo y temperatura.

- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. El indicador de proceso de cocción (23) indica ”PREHEAT” mientras el aparato se precalienta.
- Si el aparato se ha precalentado, ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- El aparato continúa el proceso automáticamente. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

”TOP” / ”BOTTOM” / ”STEAM”

- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”FUNC” 5x. El indicador de función de horno (31) indica ”TOP”, ”BOTTOM” y ”STEAM”. El visor digital (34) indica ”220°C”.
- En caso necesario, pulse el botón de tiempo/temperatura (20) para ajustar el tiempo. Pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo (5 - 90 minutos).
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

Ajustes de horno fijos

- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El visor digital (34) indica ”:0”.
- Pulse ”MENU” para ajustar el programa de cocción. El indicador de programa de cocción (33) y el indicador de tipo de pan (29) indican el ajuste de horno fijo.
- En caso necesario, pulse los botones ”+” y ”-” (21) para ajustar el tiempo.

Nota: No es posible ajustar el tiempo para los siguientes tipos de cocción: ”FROZEN PIZZA”, ”PIZZA” y ”BAGUETTE”.

- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso. El indicador de proceso de cocción (23) indica ”PREHEAT” mientras el aparato se precalienta.
- Si el aparato se ha precalentado, ponga los alimentos en la cámara de cocción (2).
- El aparato continúa el proceso automáticamente. El visor digital (34) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica 3 veces para indicar el final del mismo. El aparato se apaga y enciende automáticamente. El visor digital (34) regresa al estado inicial.
- Retire los alimentos de la cámara de cocción (2).
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

Uso

Panificadora (fig. A & C)

¡Precaución!

- Deje que la cámara de cocción (2) se enfríe completamente antes de hacer pan.
- La puerta (5) siempre debe mantenerse cerrada durante el uso.
- Si utiliza el aparato como panificadora, retire siempre la bandeja de goteo (14) de la cámara de cocción (2).
- Si utiliza el aparato como panificadora, asegúrese de que el depósito de agua (8) esté vacío.

- Asegúrese de que el depósito de agua (8) esté vacío.
- Monte la paleta de amasado (10) en el eje (35) del fondo del recipiente para pan (9).
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan (9) en el orden adecuado. En caso necesario, utilice el vaso medidor (11) y la cuchara medidora (12) para añadir los ingredientes.
- Abra la puerta (5) con el asa de la puerta (6).
- Retire la bandeja de goteo (14) de la cámara de cocción (2).
- Monte el recipiente para pan (9) en el fondo de la cámara de cocción (2). Asegúrese de que las patillas (36) se inserten en las ranuras (37).
- Cierre la puerta (5) con el asa de la puerta (6).

Horno (fig. A, D & E)

¡Precaución!

- La puerta (5) siempre debe mantenerse cerrada durante el uso.
- Si utiliza el aparato como un horno, monte siempre los carriles de soporte (13), la bandeja de goteo (14) y la placa para hornear (15) en la cámara de cocción (2).

- Si utiliza el aparato como un horno, asegúrese de que el depósito de agua (8) esté lleno cuando utilice el aparato en el modo de vapor. Si no utiliza el aparato en el modo de vapor, asegúrese de que el depósito de agua (8) esté vacío.

- Realice una de las siguientes acciones:
  - Si se utiliza el modo de vapor, asegúrese de que el depósito de agua (8) esté lleno.
  - Si no se utiliza el modo de vapor, asegúrese de que el depósito de agua (8) esté vacío.
- En caso necesario, ponga lámina de aluminio sobre el accesorio deseado.
- Ponga los alimentos sobre el accesorio deseado:
  - Para hornear pan, galletas, etc., utilice la placa para hornear (15).
  - Para hacer alimentos al grill, utilice la placa para hornear (15) y la rejilla (16).
  - Para hornear pizzas, utilice la placa para hornear (15) y la placa para hornear (17).
  - Para hornear baguettes, croissants, etc., utilice la placa para hornear (15) y la placa para hornear (18).
- Abra la puerta (5) con el asa de la puerta (6).
- Monte los carriles de soporte (13) en las ranuras (38) de los laterales de la cámara de cocción (2).
- Monte la bandeja de goteo (14) en la cámara de cocción (2).
- Coloque el accesorio deseado (16/17/18) sobre la placa para hornear (15).
- Deslice la placa para hornear (15) con el accesorio deseado (16/17/18) por los carriles de soporte (13).
- Cierre la puerta (5) con el asa de la puerta (6).

Llenado del depósito de agua (fig. A & F)

Si utiliza el aparato como un horno, el depósito de agua debe estar lleno cuando utilice el aparato en el modo de vapor. El indicador de nivel de agua (40) indica el nivel en el depósito de agua.

- Retire el depósito de agua (8) del aparato.
- Retire la tapa (39) del depósito de agua (8) girándola en sentido antihorario.
- Llene el depósito de agua (13) con agua hasta la marca de máximo (”FULL”).
- Monte la tapa (39) en el depósito de agua (8) girándola en sentido horario.
- Coloque el depósito de agua (8) en el aparato.

Consejos para el uso

Panificadora

- Asegúrese de que los ingredientes sean de buena calidad y estén a temperatura ambiente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan en el orden adecuado:
  - Ponga los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
  - Ponga una pequeña cantidad de harina en el recipiente para pan.
  - Ponga los ingredientes sólidos en el recipiente para pan.
  - Ponga el resto de la harina en el recipiente para pan. Asegúrese de que todos los ingredientes sólidos queden cubiertos por la harina.
  - Ponga la levadura de panadería en el recipiente para pan.
- Preferiblemente, utilice harina de panadería. Si utiliza harina pesada (harina de trigo, harina de centeno, harina de maíz, etc.), el pan subirá menos que si utiliza harina ligera. Utilice la cantidad de harina correcta. En caso necesario, utilice una balanza de cocina para medir la cantidad de harina.
- Utilice la cantidad de levadura de panadería correcta. Utilice levadura de panadería activa seca en vez de levadura química.
- Si utiliza levadura fresca, utilice el doble de cantidad que si utilizara levadura seca y disuelva la levadura en una pequeña cantidad de agua tibia. Asegúrese de que la levadura de panadería no entre en contacto con agua, leche, sal o azúcar.

- Utilice agua tibia. Si es posible, utilice agua del grifo. Si utiliza huevos, rómpalos y añádalos al agua.
- Si utiliza leche, utilice leche fresca o en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad necesaria de agua a la leche. Si desea añadir agua a la leche fresca, la cantidad total de leche y agua debe ser igual que la cantidad necesaria para la receta.
- Si utiliza azúcar, utilice preferiblemente azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No utilice azúcar refinado ni en terrones.
- Si utiliza sal, la levadura fermentará mejor y el pan tendrá mejor gusto.
- Si utiliza mantequilla o aceite, el pan será más suave y tendrá mejor gusto. Si utiliza mantequilla, córtela en trozos para que se ablande.
- Mantenga la puerta cerrada durante el proceso.
- Si el proceso ha finalizado, utilice guantes de horno para retirar el recipiente para pan del aparato y el pan del recipiente para pan.
- Deje que el pan se enfríe antes de cortarlo en rebanadas. Si desea comer el pan aún caliente, se recomienda cortarlo en rebanadas de 2,5 cm.
- Utilice un cuchillo de sierra o un cuchillo eléctrico para cortar el pan en rebanadas.
- Mantenga el pan en un recipiente hermético para mantenerlo fresco el mayor tiempo posible (aproximadamente 2 días). Si el pan contiene huevo, debe consumirse el mismo día. Si el pan no contiene mantequilla ni aceite, debe consumirse el mismo día. No guarde el pan en la nevera.
- Si desea congelar el pan, póngalo en una bolsa de congelado antes de meterlo en el congelador.

Horno

- Prepare los alimentos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Ponga los alimentos sobre el accesorio deseado.
- Coloque los accesorios deseados en el aparato.
- En caso necesario, precaliente el aparato.
- Si hay más comidas con (casi) la misma temperatura de cocción, es posible cocinarlas al mismo tiempo.
- Mantenga la puerta cerrada durante el proceso tanto como sea posible. Abra la puerta sólo para comprobar si ha finalizado el proceso de cocción.
- Si el proceso ha finalizado, utilice guantes de horno para sacar los alimentos del aparato.

Sopa

La función para sopa puede utilizarse para calentar bolsas de sopa francesa, disponibles en supermercados.

¡Precaución! No utilice la función para sopa para cocinar sopa.

Recetas

Esta lista de recetas ofrece una breve vista general de recetas específicamente creadas para el aparato. Puede consultar otras recetas en un libro de recetas para este tipo de aparato.

Pan normal

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	450 g
Levadura	1 cucharadita
Sal	2 cucharaditas
Azúcar	2,5 cucharadas
Leche en polvo desnatada	1,5 cucharada
Mantequilla sin sal	30 g
Agua	320 ml

Pan francés

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	395 g
Harina de repostería	55 g
Levadura	1 cucharadita
Sal	2 cucharaditas
Mantequilla sin sal	10 g
Agua	330 ml

Pan dulce

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	400 g
Levadura	1 cucharadita
Sal	1 cucharadita

Azúcar	5 cucharadas
Mantequilla sin sal	25 g
Huevo	2
Agua	160 ml

Pan integral

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	225 g
Harina integral	225 g
Levadura	1,5 cucharadita
Sal	2 cucharaditas
Azúcar	2,5 cucharadas
Mantequilla sin sal	20 g
Agua	340 ml

- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan.
- Coloque el recipiente para pan en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”LOAF”.
- Pulse ”SEL” para seleccionar el tipo de pan correcto: ”BASIC”, ”FRENCH”, ”SWEET”, ”WHOLE WHEAT”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- Pulse ”START/STOP” para parar el proceso.

Nota: Si no pulsa ”START/STOP”, el aparato pasará automáticamente al modo de conservación de calor.

- Retire el recipiente para pan de la cámara de cocción.
- Retire el pan del recipiente para pan.

Nota:

- Si la temperatura ambiente es superior a 25 °C, reduzca la cantidad de agua en 10 ml.
- Si la temperatura ambiente es superior a 30 °C, la calidad del pan se verá reducida.
- Si hace pan integral, no utilice otra harina que no sea harina integral.
- Cuanto mayor sea la proporción de harina integral, menos subirá el pan. Si la proporción de harina integral es inferior al 30%, seleccione el siguiente tipo de pan: ”BASIC”.

Baguette

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	250 g
Levadura	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Mejorador para pan	1 cucharadita
Agua	150 ml

- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan.
- Coloque el recipiente para pan en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”DOUGH” y ”RISE”.
- Pulse ”SEL” para seleccionar ”BAGUETTE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (60 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- Retire el recipiente para pan de la cámara de cocción.
- Retire la masa del recipiente para pan.
- Divida la masa en 3 porciones de tamaño similar.
- Deje que la masa repose durante 10 minutos.
- Utilice un rodillo para dar a las porciones de masa forma rectangular.
- Enrolle la masa con cuidado.
- Ponga las baguettes en la placa para hornear correspondiente.
- Coloque la placa para hornear en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”RISE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (50 minutos).
- Si el proceso ha finalizado, pulse ”MENU” para seleccionar ”BAGUETTE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (30 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.

Croissant

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	250 g
Levadura	1,25 cucharadita
Sal	0,5 cucharadita

Mantequilla sin sal	80 g
Huevo	1
Agua	120 ml

- Ponga el agua, la harina, la levadura, la sal y una pequeña cantidad de mantequilla sin sal en el recipiente para pan.
- Coloque el recipiente para pan en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”DOUGH” y ”RISE”.
- Pulse ”SEL” para seleccionar ”CROISSANT”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (45 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- Retire el recipiente para pan de la cámara de cocción.
- Retire la masa del recipiente para pan.
- Deje que la masa repose durante 10 minutos.
- Utilice un rodillo para dar a la masa forma de cuadrado (25x25 cm).
- Incorpore la mantequilla sin sal congelada.
- Utilice un rodillo para dar a la masa forma de rectángulo (50x20 cm).
- Doble la masa en 3 porciones de tamaño similar.
- Utilice un rodillo para dar a la masa forma de rectángulo (50x20 cm).
- Doble la masa en 3 porciones de tamaño similar.
- Deje la masa en la nevera durante 10 minutos (en función de la superficie de la masa).
- Saque la masa de la nevera.
- Utilice un rodillo para dar a la masa forma de rectángulo (50x20 cm). El grosor de la masa debe ser de aproximadamente 4 mm.
- Utilice un cuchillo para cortar la masa en triángulos (90 - 110 g por triángulo).
- Deje la masa en la nevera durante 15 minutos.
- Saque la masa de la nevera.
- Enrolle la masa con cuidado.
- Ponga los croissants en la placa para hornear correspondiente.
- Coloque la placa para hornear en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”RISE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (50 minutos).
- Si el proceso ha finalizado, retire la placa para hornear de la cámara de cocción.
- Utilice una espátula para untar el huevo sobre la superficie del croissant.
- Coloque la placa para hornear en la cámara de cocción.
- Pulse ”MENU” para seleccionar ”CROISSANT”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (20 minutos). En caso necesario, es posible ajustar el tiempo (15 - 25 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.

Pan campesino

Ingredientes	Cantidad
Harina multicereales	280 g
Levadura	1 cucharadita
Mantequilla sin sal	180 g
Agua	150 ml

- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan.
- Coloque el recipiente para pan en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”DOUGH” y ”RISE”.
- Pulse ”SEL” para seleccionar ”COUNTRY”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (80 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- Retire el recipiente para pan de la cámara de cocción.
- Retire la masa del recipiente para pan.
- Divida la masa en 3 ó 4 porciones de tamaño similar.
- Deje que la masa repose durante 10 minutos.
- Utilice un rodillo para dar a las porciones de masa forma de círculos o elipses.
- Ponga la masa en la placa para hornear correspondiente.
- Coloque la placa para hornear en la cámara de cocción.

- Pulse ”MODE” para seleccionar ”RISE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (50 minutos).
- Si el proceso ha finalizado, pulse ”MENU” para seleccionar ”COUNTRY”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (20 minutos). En caso necesario, es posible ajustar el tiempo (20 - 30 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.

Brioche

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	250 g
Harina de repostería	50 g
Levadura	1,25 cucharadita
Sal	1,5 cucharadita
Azúcar	5 cucharadas
Leche en polvo desnatada	3 cucharadas
Mantequilla sin sal	60 g
Huevo	1
Agua	100 ml

- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan.
- Coloque el recipiente para pan en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”DOUGH” y ”RISE”.
- Pulse ”SEL” para seleccionar ”BRIOCHE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (30 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- Retire el recipiente para pan de la cámara de cocción.
- Retire la masa del recipiente para pan.
- Divida la masa en 6 porciones de tamaño similar.
- Deje que la masa repose durante 10 minutos.
- Utilice un rodillo para dar a las porciones de masa forma de círculos.
- Ponga las brioches en la placa para hornear correspondiente.
- Coloque la placa para hornear en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”RISE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (50 minutos).
- Si el proceso ha finalizado, pulse ”MENU” para seleccionar ”BRIOCHE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (20 minutos). En caso necesario, es posible ajustar el tiempo (15 - 25 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.

Pizza

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	110 g
Harina de repostería	60 g
Levadura	0,65 cucharadita
Sal	0,5 cucharadita
Azúcar	0,75 cucharadita
Agua	110 ml

- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan.
- Coloque el recipiente para pan en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”DOUGH” y ”RISE”.
- Pulse ”SEL” para seleccionar ”PIZZA”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (45 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- Retire el recipiente para pan de la cámara de cocción.
- Retire la masa del recipiente para pan.
- Deje que la masa repose durante 10 minutos.
- Utilice un rodillo para dar a la masa forma de círculo. El grosor de la masa debe ser de aproximadamente 8 mm.
- Ponga la masa en la placa para hornear correspondiente.
- Coloque la placa para hornear en la cámara de cocción.
- Pulse ”MODE” para seleccionar ”RISE”.
- Ajuste el tiempo a 30 minutos.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso.
- Si el proceso ha finalizado, retire la placa para hornear de la cámara de cocción.
- Ponga los ingredientes sobre la masa.
- Coloque la placa para hornear en la cámara de cocción.

- Pulse ”MENU” para seleccionar ”PIZZA”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (32 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.

Galletas

Ingredientes	Cantidad
Preparado en polvo para galletas	500 g
Mantequilla sin sal	110 g
Huevo	1

- Mezcle el preparado en polvo para galletas con el huevo y la mantequilla sin sal.
- Remueva bien el preparado en polvo para galletas.
- Utilice un rodillo para dar a la masa un grosor aproximado de 6 mm.
- Dé a la masa la forma deseada.
- Ponga la masa en la placa para hornear correspondiente (aproximadamente 16 unidades).
- Pulse ”MENU” para seleccionar ”COOKIE”.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (5 minutos). En caso necesario, es posible ajustar el tiempo (5 - 12 minutos). El aparato empieza el precalentamiento automáticamente. El indicador de proceso de cocción indica ”PREHEAT” mientras el aparato se precalienta.
- Una vez finalizado el precalentamiento, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- Coloque la placa para hornear en la cámara de cocción. El proceso continúa automáticamente.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.

Mermelada de manzana

Ingredientes	Cantidad
Manzana (fresca)	500 g
Azúcar	400 g
Zumo de limón	10 g
Agua	160 ml

- Pele la manzana y córtela en trozos pequeños.
- Utilice una licuadora para mezclar la mitad de los trozos de manzana con el agua. Posteriormente, mezcle la otra mitad de los trozos de manzana con el agua.
- Ponga el puré de manzana, el azúcar y el zumo de limón en el recipiente para pan.
- Coloque el recipiente para pan en la cámara de cocción.
- Pulse ”MENU” para seleccionar la función de mermelada.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (90 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.

Sopa

Ingredientes	Cantidad
Bolsa de sopa francesa	2 unidades (600 g)

- Ponga la bolsa de sopa en el recipiente para pan.
- Coloque el recipiente para pan en la cámara de cocción.
- Pulse ”MENU” para seleccionar la función para sopa.
- Pulse ”START/STOP” para iniciar el proceso (50 minutos). En caso necesario, es posible ajustar el tiempo (40 - 90 minutos).
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

¡Atención!

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos de limpieza.

¡Precaución!

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores de horno para limpiar el interior del aparato.

- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el aparato y los elementos calefactores con un paño húmedo. Seque el aparato y los elementos calefactores con un paño limpio y seco.
- Limpie los accesorios con agua jabonosa. Seque completamente los accesorios.
- Almacene el aparato con los accesorios en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

Limpieza del depósito de agua (fig. A & F)

¡Precaución! Si utiliza el aparato como un horno, asegúrese de que el depósito de agua (8) esté lleno cuando utilice el aparato en el modo de vapor.

- Retire el depósito de agua (8) del aparato.
- Retire la tapa (39) del depósito de agua (8) girándola en sentido antihorario.
- En caso necesario, vacíe el depósito de agua (8).
- Retire la cubierta (41) del depósito de agua (8).
- Saque el enchufe (42) y límpielo bajo el chorro de agua.
- Limpie el depósito de agua (8), la tapa (39) y la cubierta (41) con agua jabonosa.
- Seque completamente los accesorios.
- Monte la cubierta (41) en el depósito de agua (8).
- Monte la tapa (39) en el depósito de agua (8) girándola en sentido horario.
- Coloque el depósito de agua (8) en el aparato.

Solución de problemas

Consulte la siguiente tabla para solucionar problemas usted mismo. Si no es capaz de solucionar el problema usted mismo, contacte con nuestro centro de servicio técnico.

- El panel de manejo no puede utilizarse.
  - Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté correctamente insertado en la toma de pared.
- No puede ajustarse el tiempo.
  - Pulse ”SEL” hasta que el indicador de tipo de pan indique ”BASIC”. Ajuste el tiempo en función del tipo del pan utilizando el botón de tiempo/temperatura.
- Mensaje de error: ERR1.
  - Abra la puerta. Espere hasta que la temperatura sea inferior a 35 °C.
- Mensaje de error: ERR2.
  - Llene con agua el depósito de agua.
- Mensaje de error: ERR3.
  - Asegúrese de que el depósito de agua se haya colocado correctamente en el aparato.
- La paleta de amasado hace mucho ruido.
  - Asegúrese de que la paleta de amasado esté correctamente montada en el eje del fondo del recipiente para pan.
- La paleta de amasado no funciona.
  - Si la paleta de amasado está correctamente montada pero sigue sin funcionar, contacte con el centro de servicio técnico.
- La harina no puede mezclarse en el recipiente para pan.
  - Asegúrese de que la paleta de amasado esté correctamente montada en el eje del fondo del recipiente para pan.
  - Si la paleta de amasado está correctamente montada pero sigue sin funcionar, contacte con el centro de servicio técnico.
- La masa se sale al fondo del recipiente para pan.
  - Asegúrese de que la paleta de amasado gire normalmente.
  - Si la paleta de amasado no gira normalmente, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y contacte con el centro de servicio técnico.

Descargo de responsabilidad

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

Congratulazioni!

Avete acquistato un apparecchio Princess. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo apparecchio per molti anni a venire.

Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso sono state raccolte nella sezione corrispondente. Nel consultare le istruzioni per l'uso, si prega di leggere con attenzione le istruzioni per la sicurezza, imparando a conoscerle a fondo.

Istruzioni per la sicurezza

Avvertenza!

- Durante l'utilizzo di apparecchi collegati alla rete di alimentazione elettrica, seguire sempre le istruzioni di sicurezza basilari, per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni personali.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.

- Leggere attentamente l'intero manuale prima dell'uso.
- Questo manuale ne descrive l'uso previsto. L'impiego di accessori o lo svolgimento di qualsiasi operazione, con questo apparecchio, secondo modalità diverse da quelle consigliate, possono comportare un rischio di lesioni personali.
- Conservare questo manuale per poterlo consultare in futuro.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza può causare rischi. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono offrire istruzioni precise oppure supervisionare l'uso dell'apparecchio.

Uso

- Porre sempre attenzione nell'utilizzare l'apparecchio.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie può diventare molto calda.
- Proteggere sempre l'apparecchio dal contatto con l'acqua o dall'eccessiva umidità.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Non azionare l'apparecchio a piedi nudi.
- Accompagnare sempre con cura il cavo di alimentazione, per fare in modo che non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Per scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione. Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Non rimuovere parti o accessori se la spina è collegata alla rete di alimentazione. Scollegare sempre prima la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione si dovesse danneggiare durante l'uso, scollegare immediatamente la spina dalla rete di alimentazione elettrica. Non toccare il cavo di alimentazione prima di scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Sicurezza degli altri

- Impedire l'uso dell'apparecchio ai bambini o a chiunque non abbia familiarità con queste istruzioni.
- Tenere lontano dall'area di lavoro i bambini e gli animali. I bambini e gli animali non devono toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione. Esercitare un'attenta supervisione in caso di utilizzo dell'apparecchio in presenza di bambini.

Dopo l'uso

- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di lasciarlo incustodito e prima di cambiare, pulire o ispezionare una parte qualsiasi dello stesso.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto quando non viene utilizzato. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso agli apparecchi riposti.

Ispezione e riparazione

- Prima dell'uso, controllare l'apparecchio verificando che non presenti parti danneggiate o difettose. Ispezionare l'apparecchio per rilevare eventuali parti rotte, interruttori danneggiati ed altre condizioni che potrebbero influire sul suo funzionamento.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti danneggiate o difettose.
- Fare riparare o sostituire le parti eventualmente danneggiate o difettose da un centro di assistenza autorizzato. Non tentare di rimuovere o sostituire personalmente qualsiasi parte dell'apparecchio.
- Prima dell'uso, controllare che il cavo di alimentazione non sia usurato o danneggiato.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.

Istruzioni di sicurezza relative a macchine per pane e forni

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa elettrica a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzate un cavo di prolunga con conduttore di messa a terra di diametro adatto (almeno 3 x 1 mm^2).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l'apparecchio a distanza dalle superfici calde.
- Non coprire l'apparecchio.
- Porre sempre attenzione nel toccare l'apparecchio. Qualora fosse necessario toccare l'apparecchio durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno.
- Durante l'uso, gli elementi riscaldanti e le griglie diventano estremamente caldi. Non toccare elementi riscaldanti e griglie quando sono caldi.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Descrizione (fig. A)

La macchina per pane e forno 152002 Princess è stata progettata per la cottura in forno e per numerose altre applicazioni in cui è richiesto l'uso di un forno. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

1. Pannello di controllo
2. Vano di cottura
3. Elemento riscaldante superiore
4. Elemento riscaldante inferiore
5. Sportello
6. Maniglia dello sportello
7. Finestra di ispezione
8. Serbatoio dell'acqua
9. Cestello per pane
10. Pala impastatrice
11. Misurino

12a. Dosatore (1 cucchiaino)
12b. Dosatore (1 cucchiaio)

13. Guide di supporto
14. Vassoio raccogligocce
15. Vassoio di cottura
16. Griglia
17. Vassoio di cottura (pizza)
18. Vassoio di cottura (baguette)

Primo utilizzo

Preparazione

- Pulizia dell'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Pulizia degli accessori. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

Pannello di controllo (fig. A & B)

È possibile attivare l'apparecchio tramite il pannello di controllo (1).

Avvio e interruzione del processo di cottura (fig. B)

Utilizzare il pulsante "START/STOP" (19) per avviare e interrompere uno specifico processo di cottura.

- Quando è impostato il programma di cottura, premere il pulsante "START/STOP" per avviare il processo.
- Durante il processo di cottura, premere il pulsante "START/STOP" per alcuni secondi per interrompere il processo.

Regolazione del tempo di cottura e della temperatura (fig. B)

Per un gran numero di impostazioni del forno, è possibile utilizzare il pulsante di tempo/temperatura (20) e i pulsanti "+" e "-" (21) per regolare i tempi di cottura e la temperatura in modo da soddisfare specifici requisiti per la cottura.

- Se è impostabile solo il tempo, procedere come descritto di seguito:
  - Premere il pulsante di tempo/temperatura (20).
  - Premere i pulsanti "+" e "-" (21) per impostare i tempi di cottura.
- Se è impostabile solo la temperatura, procedere come descritto di seguito:
  - Premere il pulsante di tempo/temperatura (20).
  - Premere i pulsanti "+" e "-" (21) per impostare la temperatura.
- Se sono impostabili sia i tempi che la temperatura, procedere come descritto di seguito:
  - Premere il pulsante di tempo/temperatura (20).
  - Premere i pulsanti "+" e "-" (21) per impostare la temperatura.
  - Premere nuovamente il pulsante di tempo/temperatura (20).
  - Premere i pulsanti "+" e "-" (21) per impostare i tempi di cottura.

Indicatori delle funzioni di cottura (fig. B)

Gli indicatori delle funzioni di cottura (22) indicano la funzione di cottura.

Impostazione	Indicazione
A	La funzione vapore è attiva.
B	La funzione di mantenimento del calore è attiva.
C	La funzione di posticipo del tempo di fine cottura è attiva.
D	Riempire il serbatoio con acqua.

Indicatori dei processi di cottura (fig. B)

Gli indicatori dei processi di cottura (23) indicano lo stato del processo di cottura.

Impostazione	Indicazione
PREHEAT	L'apparecchio è in fase di preriscaldamento.
KNEAD	L'apparecchio è in fase d'impastatura.
RISE	L'apparecchio è in fase di lievitazione dell'impasto.
BAKE	L'apparecchio è in fase di cottura del pane.

Impostazione della modalità di cottura (fig. B)

È possibile impostare la modalità di cottura utilizzando il pulsante "MODE" (24). Per tale modalità sono disponibili le seguenti impostazioni:

- Selezionare "LOAF" per cuocere il pane.
- Selezionare "DOUGH" e "RISE" per impastare e far lievitare l'impasto.
- Selezionare "DOUGH" per impastare.
- Selezionare "RISE" per far lievitare l'impasto.

• Premere "MODE" 1x per cuocere il pane. L'indicatore della modalità di cottura (25) segnala "LOAF".
• Premere "MODE" 2x per per impastare e far lievitare l'impasto. L'indicatore della modalità di cottura (25) segnala "DOUGH" e "RISE".
• Premere "MODE" 3x per impastare. L'indicatore della modalità di cottura (25) segnala "DOUGH".
• Premere "MODE" 4x per far lievitare l'impasto. L'indicatore della modalità di cottura (25) segnala "RISE".

Nota! Se è stata raggiunta l'ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere "MODE" per tornare alla prima impostazione possibile.

Impostazione della doratura (fig. B)

È possibile impostare la doratura utilizzando il pulsante "COLOR" (26). Per la doratura sono disponibili le seguenti impostazioni:

• Premere "COLOR" 1x per impostare una doratura media. L'indicatore di doratura (27) segnala "MEDIUM".
• Premere "COLOR" 2x per impostare una doratura leggera. L'indicatore di doratura (27) segnala "LIGHT".
• Premere "COLOR" 3x per impostare una doratura forte. L'indicatore di doratura (27) segnala "DARK".

Nota! È possibile impostare la doratura solo con le seguenti modalità di cottura: "LOAF".

Nota! Se è stata raggiunta l'ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere "COLOR" per tornare alla prima impostazione possibile.

Impostazione del tipo di pane (fig. B)

È possibile impostare il tipo di pane utilizzando il pulsante "SEL" (28). Per il tipo di pane sono disponibili le seguenti impostazioni:

- Selezionare "BASIC" per cuocere pane normale.
- Selezionare "FRENCH" per cuocere pane francese.
- Selezionare "SWEET" per cuocere pane dolce.
- Selezionare "WHOLE WHEAT" per cuocere pane integrale.
- Selezionare "PIZZA" per cuocere pizze.
- Selezionare "COOKIE" per cuocere biscotti.
- Selezionare "BAGUETTE" per cuocere baguette.
- Selezionare "COUNTRY" per cuocere pane casalingo.
- Selezionare "CROISSANT" per cuocere croissant.
- Selezionare "BRIOCHE" per cuocere brioche.

Nota! È possibile impostare il tipo di pane solo con le seguenti modalità di cottura: (a) "LOAF" / (b) "DOUGH" & "RISE".

Tipo di pane: "LOAF"

• Premere "SEL" 1x per cuocere pane normale. L'indicatore del tipo di pane (29) segnala "BASIC".
• Premere "SEL" 2x per cuocere pane francese. L'indicatore del tipo di pane (29) indicherà "FRENCH".
• Premere "SEL" 3x per cuocere pane dolce. L'indicatore del tipo di pane (29) indicherà "SWEET".

IT

- Premere ”SEL” 4x per cuocere pane integrale. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”WHOLE WHEAT”.

Tipo di pane: ”DOUGH” & ”RISE”

- Premere ”SEL” 1x per impastare e far lievitare pane normale. L’indicatore del tipo di pane (29) segnala ”BASIC”.
- Premere ”SEL” 2x per impastare e far lievitare pane francese. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”FRENCH”.
- Premere ”SEL” 3x per impastare e far lievitare pane dolce. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”SWEET”.
- Premere ”SEL” 4x per impastare e far lievitare pizze. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”PIZZA”.
- Premere ”SEL” 5x per impastare e far lievitare pane integrale. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”WHOLE WHEAT”.
- Premere ”SEL” 6x per impastare e far lievitare biscotti. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”COOKIE”.
- Premere ”SEL” 7x per impastare e far lievitare baguette. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”BAGUETTE”.
- Premere ”SEL” 8x per impastare e far lievitare pane casalingo. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”COUNTRY”.
- Premere ”SEL” 9x per impastare e far lievitare croissant. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”CROISSANT”.
- Premere ”SEL” 10x per impastare e far lievitare brioche. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”BRIOCHE”.

Nota! Se è stata raggiunta l’ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l’impostazione. Premere ”SEL” per tornare alla prima impostazione possibile.

Impostazione della funzione forno (fig. B)

È possibile impostare la funzione forno utilizzando il pulsante ”FUNC” (30). Per la funzione forno sono disponibili le seguenti impostazioni:

- Selezionare ”TOAST” per tostare alimenti.
- Selezionare ”TOP” per utilizzare soltanto gli elementi riscaldanti superiori.
- Selezionare ”BOTTOM” per utilizzare soltanto gli elementi riscaldanti inferiori.
- Selezionare ”TOP” e ”BOTTOM” per utilizzare sia gli elementi riscaldanti superiori che quelli inferiori.
- Selezionare ”TOP”, ”BOTTOM” e ”STEAM” per utilizzare sia gli elementi riscaldanti superiori che quelli inferiori, in combinazione con la funzione vapore.
- Premere ”FUNC” 1x per tostare alimenti. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”TOAST”.
- Premere ”FUNC” 2x per utilizzare soltanto gli elementi riscaldanti superiori. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”TOP”.
- Premere ”FUNC” 3x per utilizzare soltanto gli elementi riscaldanti inferiori. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”BOTTOM”.
- Premere ”FUNC” 4x per utilizzare sia gli elementi riscaldanti superiori che quelli inferiori. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”TOP” e ”BOTTOM”.
- Premere ”FUNC” 5x per utilizzare sia gli elementi riscaldanti superiori che quelli inferiori, in combinazione con la funzione vapore. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”TOP”, ”BOTTOM” e ”STEAM”.

Nota! Se è stata raggiunta l’ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l’impostazione. Premere ”FUNC” per tornare alla prima impostazione possibile.

Impostazioni predefinite del forno (fig. B)

È possibile selezionare le impostazioni predefinite del forno utilizzando il pulsante ”MENU” (32). Per le impostazioni predefinite del forno sono disponibili le seguenti opzioni:

- Selezionare il simbolo ”A” per preparare spuntini congelati.
- Selezionare il simbolo ”B” per preparare pizze congelate.
- Selezionare il simbolo ”C” per preparare zuppe.
- Selezionare il simbolo ”D” per preparare patate.
- Selezionare il simbolo ”E” per preparare marmellate.

- Selezionare il simbolo ”F” per scongelare alimenti.
- Selezionare ”PIZZA” per cuocere pizze.
- Selezionare ”COOKIE” per cuocere biscotti.
- Selezionare ”BAGUETTE” per cuocere baguette.
- Selezionare ”COUNTRY” per cuocere pane casalingo.
- Selezionare ”CROISSANT” per cuocere croissant.
- Selezionare ”BRIOCHE” per cuocere brioche.

• Premere ”MENU” 1x per preparare spuntini congelati. L’indicatore del programma di cottura (33) indicherà il simbolo ”A”.
• Premere ”MENU” 2x per preparare pizze congelate. L’indicatore del programma di cottura (33) indicherà il simbolo ”B”.
• Premere ”MENU” 3x per preparare zuppe. L’indicatore del programma di cottura (33) indicherà il simbolo ”C”.
• Premere ”MENU” 4x per preparare patate. L’indicatore del programma di cottura (33) indicherà il simbolo ”D”.
• Premere ”MENU” 5x per preparare marmellate. L’indicatore del programma di cottura (33) indicherà il simbolo ”E”.
• Premere ”MENU” 6x per scongelare alimenti. L’indicatore del programma di cottura (33) indicherà il simbolo ”F”.
• Premere ”MENU” 7x per cuocere pizze. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”PIZZA”.
• Premere ”MENU” 8x per cuocere biscotti. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”COOKIE”.
• Premere ”MENU” 9x per cuocere baguette. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”BAGUETTE”.
• Premere ”MENU” 10x per cuocere pane casalingo. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”COUNTRY”.
• Premere ”MENU” 11x per cuocere croissant. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”CROISSANT”.
• Premere ”MENU” 12x per cuocere brioche. L’indicatore del tipo di pane (29) indicherà ”BRIOCHE”.

Nota! Se è stata raggiunta l’ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l’impostazione. Premere ”MENU” per tornare alla prima impostazione possibile.

Modalità di cottura (fig. A & B)

”LOAF”

• Collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).
• Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ”:0”.
• Premere ”MODE” 1x. L’indicatore di doratura (27) segnala ”MEDIUM”. L’indicatore della modalità di cottura (25) segnala ”LOAF”. L’indicatore del tipo di pane (29) segnala ”BASIC”. L’indicatore del processo di cottura (23) segnala ”KNEAD”. Sul display digitale (34) compare ”4:00” (4 ore).
• Premere ”COLOR” per impostare la doratura. L’indicatore di doratura (27) segnala il livello di doratura.
• Premere ”SEL” per impostare il tipo di pane. L’indicatore del tipo di pane (29) segnala il tipo di pane scelto.
• Se necessario, premere il pulsante di tempo/temperatura (20), per impostare il tempo. Comparirà l’indicatore del posticipo del tempo di fine cottura (22B). Quindi, premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare il tempo (massimo 13 ore).
• Premere ”START/STOP” per avviare il processo. Gli indicatori del processo di cottura (23) indicheranno la fase del processo di cottura. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
• Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
• Premere ”START/STOP” per arrestare il processo.

Nota! Se non viene premuto il pulsante ”START/STOP”, l’apparecchio passa automaticamente in modalità di mantenimento del calore. L’indicatore della funzione di mantenimento del calore (22C) segnala che l’apparecchio si trova in tale modalità.

Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo. L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 1 ora.

- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

"DOUGH" & "RISE"

- Collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ":0".
- Premere "MODE" 2x. L'indicatore di doratura (27) è spento. L'indicatore della modalità di cottura (25) segnala "DOUGH" e "RISE". L'indicatore del tipo di pane (29) segnala "BASIC". L'indicatore del processo di cottura (23) segnala "KNEAD". Sul display digitale (34) compare "1:00" (1 ora).
- Premere "SEL" per impostare il tipo di pane. L'indicatore del tipo di pane (29) segnala il tipo di pane scelto. Sul display digitale (34) compare il tempo impostato.
- Premere "START/STOP" per avviare il processo. Gli indicatori del processo di cottura (23) indicheranno la fase del processo di cottura. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L'apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

"DOUGH"

- Collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ":0".
- Premere "MODE" 3x. L'indicatore di doratura (27) è spento. L'indicatore della modalità di cottura (25) segnala "DOUGH". L'indicatore del tipo di pane (29) è spento. L'indicatore del processo di cottura (23)
- è spento. Sul display digitale (34) compare "15:00" (15 minuti).
- Se necessario, premere i pulsanti "+" e "-" (21) per impostare il tempo (massimo 30 minuti).
- Premere "START/STOP" per avviare il processo. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L'apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

"RISE"

- Collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ":0".
- Premere "MODE" 4x. L'indicatore di doratura (27) è spento. L'indicatore della modalità di cottura (25) segnala "RISE". L'indicatore del tipo di pane (29) è spento. L'indicatore del processo di cottura (23)
- è spento. Sul display digitale (34) compare "35°C".
- Se necessario, premere il pulsante di tempo/temperatura (20), per impostare il tempo. Premere i pulsanti "+" e "-" (21) per impostare il tempo (massimo 2 ore).
- Premere "START/STOP" per avviare il processo. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L'apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

Funzioni del forno

”TOAST”

- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ”:0”.
- Premere ”FUNC” 1x. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”TOAST”. Sul display digitale (34) compare ”5:10” (5 minuti, 10 secondi).
- Se necessario, premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare la doratura.
- Premere ”START/STOP” per avviare il processo. L’indicatore del processo di cottura (23) indica ”PREHEAT” quando l’apparecchio è in fase di preriscaldamento.
- Quando l’apparecchio ha completato la fase di preriscaldamento, collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).
- L’apparecchio proseguirà il processo automaticamente. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L’apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

”TOP”

- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ”:0”.
- Premere ”FUNC” 2x. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”TOP”. Sul display digitale (34) compare ”130°C”.
- Se necessario, premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare la temperatura (100 - 150 °C).
- Se necessario, premere il pulsante di tempo/temperatura (20), per impostare il tempo. Premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare il tempo (5 - 90 minuti).

Nota! Una volta impostati tempo e temperatura, è ancora possibile regolare tali impostazioni. Premere il pulsante di tempo/temperatura (20) per alternare tra tempo e temperatura.

- Premere ”START/STOP” per avviare il processo. L’indicatore del processo di cottura (23) indica ”PREHEAT” quando l’apparecchio è in fase di preriscaldamento.
- Quando l’apparecchio ha completato la fase di preriscaldamento, collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).
- L’apparecchio proseguirà il processo automaticamente. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L’apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

”BOTTOM”

- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ”:0”.
- Premere ”FUNC” 3x. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”BOTTOM”. Sul display digitale (34) compare ”150°C”.
- Se necessario, premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare la temperatura (100 - 160 °C).
- Se necessario, premere il pulsante di tempo/temperatura (20), per impostare il tempo. Premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare il tempo (5 - 90 minuti).

Nota! Una volta impostati tempo e temperatura, è ancora possibile regolare tali impostazioni. Premere il pulsante di tempo/temperatura (20) per alternare tra tempo e temperatura.

- Premere ”START/STOP” per avviare il processo. L’indicatore del processo di cottura (23) indica ”PREHEAT” quando l’apparecchio è in fase di preriscaldamento.
- Quando l’apparecchio ha completato la fase di preriscaldamento, collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).

- L’apparecchio proseguirà il processo automaticamente. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L’apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

”TOP” / ”BOTTOM”

- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ”:0”.
- Premere ”FUNC” 4x. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”TOP” e ”BOTTOM”. Sul display digitale (34) compare ”220°C”.
- Se necessario, premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare la temperatura (150 - 220 °C).
- Se necessario, premere il pulsante di tempo/temperatura (20), per impostare il tempo. Premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare il tempo (5 - 90 minuti).

Nota! Una volta impostati tempo e temperatura, è ancora possibile regolare tali impostazioni. Premere il pulsante di tempo/temperatura (20) per alternare tra tempo e temperatura.

- Premere ”START/STOP” per avviare il processo. L’indicatore del processo di cottura (23) indica ”PREHEAT” quando l’apparecchio è in fase di preriscaldamento.
- Quando l’apparecchio ha completato la fase di preriscaldamento, collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).
- L’apparecchio proseguirà il processo automaticamente. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L’apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

”TOP” / ”BOTTOM” / ”STEAM”

- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ”:0”.
- Premere ”FUNC” 5x. L’indicatore della funzione forno (31) indicherà ”TOP”, ”BOTTOM” e ”STEAM”. Sul display digitale (34) compare ”220°C”.
- Se necessario, premere il pulsante di tempo/temperatura (20), per impostare il tempo. Premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare il tempo (5 - 90 minuti).
- Premere ”START/STOP” per avviare il processo. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L’apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

Impostazioni predefinite del forno

- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. Sul display digitale (34) compare ”:0”.
- Premere ”MENU” per impostare il programma di cottura. L’indicatore del programma di cottura (33) e l’indicatore del tipo di pane (29) indicano l’impostazione predefinita del forno.
- Se necessario, premere i pulsanti ”+” e ”-” (21) per impostare il tempo.

Nota! Per i seguenti tipi di cottura non è possibile impostare il tempo: ”FROZEN PIZZA”, ”PIZZA” e ”BAGUETTE”.

- Premere ”START/STOP” per avviare il processo. L’indicatore del processo di cottura (23) indica ”PREHEAT” quando l’apparecchio è in fase di preriscaldamento.
- Quando l’apparecchio ha completato la fase di preriscaldamento, collocare gli alimenti nel vano di cottura (2).

- L'apparecchio proseguirà il processo automaticamente. Il display digitale (34) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, un avvisatore acustico si attiva per 3 volte indicando la fine del processo. L'apparecchio si spegne e si accende automaticamente. Il display digitale (34) torna allo stato iniziale.
- Rimuovere gli alimenti dal vano di cottura (2).
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

Uso

Macchina per pane (fig. A & C)

Attenzione!

- Lasciar raffreddare completamente il vano di cottura (2) prima di preparare del pane.
- Mantenere sempre lo sportello (5) chiuso durante l'uso.
- Per utilizzare l'apparecchio come macchina per il pane, rimuovere sempre il vassoio raccogligocce (14) dal vano di cottura (2).
- Per utilizzare l'apparecchio come macchina per il pane, verificare che il serbatoio dell'acqua (8) sia vuoto.

- Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua (8) sia vuoto.
- Montare la pala impastatrice (10) sull'alberino (35) sul fondo del cestello del pane (9).
- Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane (9) nell'ordine richiesto. Se necessario, utilizzare il misurino (11) e il dosatore (12) per aggiungere gli ingredienti.
- Aprire lo sportello (5) utilizzando l'apposita maniglia (6).
- Rimuovere il vassoio raccogligocce (14) dal vano di cottura (2).
- Montare il cestello del pane (9) sul fondo del vano di cottura (2). Verificare che i piedini (36) siano inseriti nelle scanalature (37).
- Chiudere lo sportello (5) utilizzando l'apposita maniglia (6).

Forno (fig. A, D & E)

Attenzione!

- Mantenere sempre lo sportello (5) chiuso durante l'uso.
- Per utilizzare l'apparecchio come forno, montare sempre le guide di supporto (13), il vassoio raccogligocce (14) e il vassoio di cottura (15) nel vano di cottura (2).
- Se si utilizza l'apparecchio come forno in modalità vapore, verificare che il serbatoio dell'acqua (8) sia pieno. Se non si utilizza l'apparecchio in modalità vapore, verificare che il serbatoio dell'acqua (8) sia vuoto.

- Procedere in uno dei seguenti modi:
  - Per utilizzare la modalità vapore, verificare che il serbatoio dell'acqua (8) sia pieno.
  - Se non si intende utilizzare la modalità vapore, verificare che il serbatoio dell'acqua (8) sia vuoto.
- Se necessario, porre un foglio di alluminio sull'accessorio richiesto.
- Collocare gli alimenti sull'accessorio richiesto:
  - Per cuocere pane, biscotti, ecc., utilizzare il vassoio di cottura (15).
  - Per grigliare alimenti, utilizzare il vassoio di cottura (15) e la griglia (16).
  - Per cuocere pizze, utilizzare il vassoio di cottura (15) e il vassoio di cottura (17).
  - Per cuocere baguette, croissant, ecc., utilizzare il vassoio di cottura (15) e il vassoio di cottura (18).
- Aprire lo sportello (5) utilizzando l'apposita maniglia (6).
- Montare le guide di supporto (13) nelle feritoie (38) sui lati del vano di cottura (2).
- Montare il vassoio raccogligocce (14) nel vano di cottura (2).
- Collocare l'accessorio richiesto (16/17/18) sul vassoio di cottura (15).
- Inserire il vassoio di cottura (15) con l'accessorio richiesto (16/17/18) nelle guide di supporto (13).
- Chiudere lo sportello (5) utilizzando l'apposita maniglia (6).

Riempimento del serbatoio dell'acqua (fig. A & F)

Se si utilizza l'apparecchio come forno in modalità vapore, il serbatoio dell'acqua deve essere pieno. L'indicatore del livello dell'acqua (40) indica il livello nel serbatoio dell'acqua.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua (8) dall'apparecchio.

- Rimuovere il coperchio (39) dal serbatoio dell'acqua (8) ruotandolo in senso antiorario.
- Riempire il serbatoio (8) con acqua fino al contrassegno di massimo livello ("FULL").
- Montare il coperchio (39) sul serbatoio dell'acqua (8) ruotandolo in senso orario.
- Collocare il serbatoio dell'acqua (8) nell'apparecchio.

Suggerimenti per l'uso

Macchina per pane

- Assicurarsi che gli ingredienti siano di ottima qualità e alla temperatura ambiente.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare gli ingredienti nel cestello del pane nell'ordine richiesto.
  - Versare gli ingredienti liquidi nel cestello del pane.
  - Versare una piccola quantità di farina nel cestello del pane.
  - Introdurre gli ingredienti solidi nel cestello del pane.
  - Versare il resto della farina nel cestello del pane. Assicurarsi che tutti gli ingredienti solidi siano coperti dalla farina.
  - Versare il lievito nel cestello del pane.
- Utilizzare preferibilmente farina specifica per pane. Utilizzando una farina pesante (farina di frumento, farina di segale, farina di mais, ecc.), il pane lieviterà in misura minore che utilizzando una farina leggera. Utilizzare la corretta quantità di farina. Se necessario, utilizzare una bilancia da cucina per misurare la quantità di farina.
- Utilizzare la corretta quantità di lievito. Utilizzare lievito secco attivo invece di lievito in polvere. Se si usa lievito fresco, utilizzare una quantità di lievito tre volte superiore a quella usata per il lievito secco e sciogliere il lievito in un poco di acqua tiepida. Assicurarsi che il lievito non entri in contatto con acqua, latte, sale o zucchero.
- Utilizzare acqua tiepida. Se possibile, utilizzare acqua di rubinetto. Per utilizzare uova, romperle ed aggiungerle all'acqua.
- È possibile utilizzare latte fresco o latte in polvere. Per utilizzare latte in polvere, scioglierlo nella quantità d'acqua necessaria. Se si desidera aggiungere acqua al latte fresco, la quantità totale di acqua e latte deve essere uguale alla quantità richiesta dalla ricetta.
- Se richiesto, utilizzare preferibilmente zucchero bianco, zucchero scuro o miele. Non utilizzare zucchero raffinato o cubetti di zucchero.
- Utilizzando un po' di sale, si avrà una migliore lievitazione ed il pane risulterà più saporito.
- Utilizzando burro o olio, il pane risulterà più soffice e più gustoso. Per utilizzare del burro, tagliarlo in piccoli pezzi o attendere che si ammorbidisca.
- Mantenere lo sportello chiuso durante il processo.
- Al completamento del processo, utilizzare guanti da forno per rimuovere il cestello del pane dall'apparecchio e il pane dal cestello del pane.
- Lasciar raffreddare il pane prima di tagliarlo in fette. Se si desidera consumare il pane quando è ancora caldo, si raccomanda di tagliarlo in fette di 2,5 cm.
- Utilizzare un coltello a lama seghettata o un coltello elettrico per tagliare il pane in fette.
- Conservare il pane in un contenitore ermeticamente sigillato per mantenerlo fresco il più a lungo possibile (circa 2 giorni). Se il pane contiene uova, deve essere consumato nello stesso giorno. Se il pane non contiene né burro né olio, deve essere consumato nello stesso giorno. Non conservare il pane in frigorifero.
- Se si desidera conservare il pane nel congelatore, inserirlo in un sacchetto per congelare prima di collocarlo nel congelatore.

Forno

- Preparare gli alimenti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare gli alimenti sull'accessorio richiesto.
- Inserire l'accessorio richiesto nell'apparecchio.
- Se necessario, preriscaldare l'apparecchio.

- Se si hanno più pietanze con la stessa (circa) temperatura di cottura, è possibile cuocerle contemporaneamente.
- Mantenere lo sportello il più possibile chiuso durante il processo. Aprire lo sportello solo per controllare se il processo di cottura è completato.
- Al completamento del processo, utilizzare guanti da forno per rimuovere gli alimenti dall'apparecchio.

Zuppa

È possibile utilizzare la funzione zuppa per riscaldare zuppe o creme alla francese confezionate, acquistate al supermercato.

Attenzione! Non utilizzare la funzione zuppa per cucinare zuppe.

Ricette

Il seguente elenco di ricette fornisce una piccola panoramica di ricette appositamente create per l'apparecchio. Per ulteriori ricette, consultare un libro di ricette per questo tipo di apparecchi.

Pane normale

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	450 g
Lievito	1 cucchiaino
Sale	2 cucchiaini
Zucchero	2,5 cucchiai
Latte scremato in polvere	1,5 cucchiai
Burro non salato	30 g
Acqua	320 ml

Pane francese

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	395 g
Farina a basso contenuto di glutine	55 g
Lievito	1 cucchiaino
Sale	2 cucchiaini
Burro non salato	10 g
Acqua	330 ml

Pane dolce

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	400 g
Lievito	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	5 cucchiai
Burro non salato	25 g
Uova	2
Acqua	160 ml

Pane integrale

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	225 g
Farina integrale	225 g
Lievito	1,5 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini
Zucchero	2,5 cucchiai
Burro non salato	20 g
Acqua	340 ml

- Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane.
- Inserire il cestello del pane nel vano di cottura.
- Premere il pulsante "MODE" per selezionare "LOAF".
- Premere "SEL" per impostare il tipo di pane corretto: "BASIC", "FRENCH", "SWEET", "WHOLE WHEAT".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo.
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
- Premere "START/STOP" per arrestare il processo.

Nota! Se non viene premuto il pulsante "START/STOP", l'apparecchio passa automaticamente in modalità di mantenimento del calore.

- Estrarre il cestello del pane dal vano di cottura.
- Estrarre il pane dal cestello del pane.

IT

Nota!

- Se la temperatura ambiente è superiore a 25 °C, diminuire la quantità d'acqua di 10 ml.
- Se la temperatura ambiente è superiore a 30 °C, la qualità del pane sarà inferiore.
- Per preparare il pane integrale, utilizzare esclusivamente farina integrale.
- Maggiore è la proporzione di farina integrale e minore sarà l'altezza del pane. Se la proporzione di farina integrale è inferiore al 30%, selezionare il seguente tipo di pane: "BASIC".

Baguette

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	250 g
Lievito	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Migliorante per panificazione	1 cucchiaino
Acqua	150 ml

- Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane.
- Inserire il cestello del pane nel vano di cottura.
- Premere il pulsante "MODE" per selezionare "DOUGH" e "RISE".
- Premere "SEL" per selezionare "BAGUETTE".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (60 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
- Estrarre il cestello del pane dal vano di cottura.
- Estrarre la pasta dal cestello del pane.
- Suddividere la pasta in 3 parti uguali.
- Far riposare la pasta per 10 minuti.
- Utilizzare un mattarello per spianare le parti della pasta in rettangoli.
- Arrotolare con cura la pasta.
- Collocare le baguette sul corrispondente vassoio di cottura.
- Inserire il vassoio di cottura nel vano di cottura.
- Premere il pulsante "MODE" per selezionare "RISE".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (50 minuti).
- Al completamento del processo, premere "MENU" per selezionare "BAGUETTE".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (30 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.

Croissant

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	250 g
Lievito	1,25 cucchiaini
Sale	0,5 cucchiaini
Burro non salato	80 g
Uova	1
Acqua	120 ml

- Inserire acqua, farina, lievito, sale e una piccola quantità di burro non salato nel cestello del pane.
- Inserire il cestello del pane nel vano di cottura.
- Premere il pulsante "MODE" per selezionare "DOUGH" e "RISE".
- Premere "SEL" per selezionare "CROISSANT".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (45 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
- Estrarre il cestello del pane dal vano di cottura.
- Estrarre la pasta dal cestello del pane.
- Far riposare la pasta per 10 minuti.
- Utilizzare un mattarello per spianare la pasta ottenendo un quadrato (25*25 cm).
- Avvolgere il burro non salato freddissimo nella pasta.
- Utilizzare un mattarello per spianare la pasta ottenendo un rettangolo (50*20 cm).
- Ripiegare la pasta in 3 parti uguali.
- Utilizzare un mattarello per spianare la pasta ottenendo un rettangolo (50*20 cm).
- Ripiegare la pasta in 3 parti uguali.
- Mettere la pasta in frigo per 10 minuti (a seconda della superficie della pasta).

- Togliere la pasta dal frigo.
- Utilizzare un mattarello per spianare la pasta ottenendo un rettangolo (50*20 cm). Lo spessore della pasta deve essere di circa 4 mm.
- Utilizzare un coltello per tagliare l'impasto in triangoli (90 - 110 g per triangolo).
- Mettere la pasta in frigo per 15 minuti.
- Togliere la pasta dal frigo.
- Arrotolare con cura la pasta.
- Collocare i croissant sul corrispondente vassoio di cottura.
- Inserire il vassoio di cottura nel vano di cottura.
- Premere il pulsante "MODE" per selezionare "RISE".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (50 minuti).
- Al completamento del processo, togliere il vassoio di cottura dal vano di cottura.
- Utilizzare una spatola per ricoprire con l'uovo la superficie dei croissant.
- Inserire il vassoio di cottura nel vano di cottura.
- Premere "MENU" per selezionare "CROISSANT".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (20 minuti). Se necessario, è possibile regolare il tempo di cottura (15 - 25 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.

Pane casalingo

Ingredienti	Quantità
Farina di vari cereali	280 g
Lievito	1 cucchiaino
Burro non salato	180 g
Acqua	150 ml

- Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane.
- Inserire il cestello del pane nel vano di cottura.
- Premere il pulsante "MODE" per selezionare "DOUGH" e "RISE".
- Premere "SEL" per selezionare "COUNTRY".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (80 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
- Estrarre il cestello del pane dal vano di cottura.
- Estrarre la pasta dal cestello del pane.
- Suddividere la pasta in 3 o 4 parti uguali.
- Far riposare la pasta per 10 minuti.
- Utilizzare un mattarello per spianare le parti della pasta in cerchi o ellissi.
- Collocare la pasta sul corrispondente vassoio di cottura.
- Inserire il vassoio di cottura nel vano di cottura.
- Premere il pulsante "MODE" per selezionare "RISE".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (50 minuti).
- Al completamento del processo, premere "MENU" per selezionare "COUNTRY".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (20 minuti). Se necessario, è possibile regolare il tempo di cottura (20 - 30 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.

Brioche

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	250 g
Farina a basso contenuto di glutine	50 g
Lievito	1,25 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini
Zucchero	5 cucchiai
Latte scremato in polvere	3 cucchiai
Burro non salato	60 g
Uova	1
Acqua	100 ml

- Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane.
- Inserire il cestello del pane nel vano di cottura.
- Premere il pulsante "MODE" per selezionare "DOUGH" e "RISE".
- Premere "SEL" per selezionare "BRIOCHE".
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (30 minuti).

- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
- Estrarre il cestello del pane dal vano di cottura.
- Estrarre la pasta dal cestello del pane.
- Suddividere la pasta in 6 parti uguali.
- Far riposare la pasta per 10 minuti.
- Utilizzare un mattarello per spianare le parti della pasta in cerchi.
- Collocare le brioche sul corrispondente vassoio di cottura.
- Inserire il vassoio di cottura nel vano di cottura.
- Premere il pulsante ”MODE” per selezionare ”RISE”.
- Premere ”START/STOP” per avviare il processo (50 minuti).
- Al completamento del processo, premere ”MENU” per selezionare ”BRIOCHE”.
- Premere ”START/STOP” per avviare il processo (20 minuti). Se necessario, è possibile regolare il tempo di cottura (15 - 25 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.

Pizza

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	110 g
Farina a basso contenuto di glutine	60 g
Lievito	0,65 cucchiaini
Sale	0,5 cucchiaini
Zucchero	0,75 cucchiaini
Acqua	110 ml

- Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane.
- Inserire il cestello del pane nel vano di cottura.
- Premere il pulsante ”MODE” per selezionare ”DOUGH” e ”RISE”.
- Premere ”SEL” per selezionare ”PIZZA”.
- Premere ”START/STOP” per avviare il processo (45 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
- Estrarre il cestello del pane dal vano di cottura.
- Estrarre la pasta dal cestello del pane.
- Far riposare la pasta per 10 minuti.
- Utilizzare un mattarello per spianare la pasta ottenendo un cerchio. Lo spessore della pasta deve essere di circa 8 mm.
- Collocare la pasta sul corrispondente vassoio di cottura.
- Inserire il vassoio di cottura nel vano di cottura.
- Premere il pulsante ”MODE” per selezionare ”RISE”.
- Regolare il tempo su 30 minuti.
- Premere ”START/STOP” per avviare il processo.
- Al completamento del processo, togliere il vassoio di cottura dal vano di cottura.
- Distribuire gli ingredienti sulla pasta.
- Inserire il vassoio di cottura nel vano di cottura.
- Premere ”MENU” per selezionare ”PIZZA”.
- Premere ”START/STOP” per avviare il processo (32 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.

Biscotti

Ingredienti	Quantità
Farina per biscotti fatti in casa	500 g
Burro non salato	110 g
Uova	1

- Mescolare la farina per biscotti con uova
- e burro non salato.
- Mescolare in modo uniforme.
- Utilizzare un mattarello per spianare la pasta ad uno spessore di circa 6 mm.
- Tagliare la pasta con le forme desiderate.
- Collocare la pasta sul corrispondente vassoio di cottura (circa 16 pezzi).
- Premere ”MENU” per selezionare ”COOKIE”.
- Premere ”START/STOP” per avviare il processo (5 minuti). Se necessario, è possibile regolare il tempo di cottura (5 - 12 minuti). L’apparecchio inizia automaticamente la fase di preriscaldamento.

L'indicatore del processo di cottura indica "PREHEAT" quando l'apparecchio è in fase di preriscaldamento.
- Quando il preriscaldamento è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
- Inserire il vassoio di cottura nel vano di cottura. Il processo prosegue automaticamente.
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.

Marmellata di mele

Ingredienti	Quantità
Mele (fresche)	500 g
Zucchero	400 g
Succo di limone	10 g
Acqua	160 ml

- Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettini.
- Utilizzare uno spremifrutta (o un frullatore) per mescolare metà delle mele con acqua. Quindi, mescolare l'altra metà delle mele con acqua.
- Introdurre le mele passate, lo zucchero e il succo di limone nel cestello del pane.
- Inserire il cestello del pane nel vano di cottura.
- Premere "MENU" per selezionare la funzione marmellata.
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (90 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.

Zuppa

Ingredienti	Quantità
Confezioni di zuppa alla francese	2 pezzi (600 g)

- Versare la zuppa nel cestello del pane.
- Inserire il cestello del pane nel vano di cottura.
- Premere "MENU" per selezionare la funzione zuppa.
- Premere "START/STOP" per avviare il processo (50 minuti). Se necessario,
- è possibile regolare il tempo di cottura (40 - 90 minuti).
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Avvertenza!
- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi per pulirlo.

Attenzione!
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti per forni per pulire la parte interna dell'apparecchio.

- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'apparecchio e gli elementi riscaldanti utilizzando un panno umido. Asciugare l'apparecchio e gli elementi riscaldanti con un panno pulito e asciutto.
- Lavare gli accessori in acqua saponosa. Asciugare completamente gli accessori.
- Riporre l'apparecchio con gli accessori in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Pulizia del serbatoio dell'acqua (fig. A & F)

Attenzione! Se si utilizza l'apparecchio come forno in modalità vapore, verificare che il serbatoio dell'acqua (8) sia pieno.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua (8) dall'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio (39) dal serbatoio dell'acqua (8) ruotandolo in senso antiorario.
- Se necessario vuotare il serbatoio dell'acqua (8).
- Rimuovere il coperchio (41) dal serbatoio dell'acqua (8).

IT

- Estrarre il tappo (42) per pulirlo sotto l'acqua corrente.
- Lavare il serbatoio dell'acqua (8), il coperchio (39) e il coperchio (41) in acqua saponosa.
- Asciugare completamente gli accessori.
- Montare il coperchio (41) sul serbatoio dell'acqua (8).
- Montare il coperchio (39) sul serbatoio dell'acqua (8) ruotandolo in senso orario.
- Collocare il serbatoio dell'acqua (8) nell'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

Per risolvere personalmente eventuali problemi, fare riferimento alla tabella riportata sotto. Se non è possibile risolvere il problema personalmente, contattare il nostro centro di assistenza.

- Impossibile utilizzare il pannello di controllo.
  - Verificare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita nella presa a parete.
- Impossibile impostare il tempo.
  - Premere "SEL" finché l'indicatore del tipo di pane non indica "BASIC". Impostare il tempo di cottura in base al tipo di pane utilizzando il pulsante di tempo/temperatura.
- Messaggio di errore: ERR1.
  - Aprire lo sportello. Attendere finché la temperatura non scende sotto i 35 °C.
- Messaggio di errore: ERR2.
  - Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua.
- Messaggio di errore: ERR3.
  - Verificare che il serbatoio dell'acqua sia correttamente inserito nell'apparecchio.
- La pala impastatrice è rumorosa.
  - Verificare che la pala impastatrice sia montata correttamente sull'alberino sul fondo del cestello del pane.
- La pala impastatrice non funziona.
  - Se la pala impastatrice è montata correttamente ma continua a non funzionare, contattare il centro di assistenza.
- Impossibile miscelare la farina nel cestello del pane.
  - Verificare che la pala impastatrice sia montata correttamente sull'alberino sul fondo del cestello del pane.
  - Se la pala impastatrice è montata correttamente ma continua a non funzionare, contattare il centro di assistenza.
- L'impasto filtra sul fondo del cestello del pane.
  - Verificare che la pala impastatrice ruoti normalmente.
  - Se la pala impastatrice non ruota normalmente, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e contattare il centro di assistenza.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

© Princess 2009

10/09/V2